

Лучшие рецепты к праздничному столу

Что приготовить на Новый год? Чем удивить гостей и домашних? Как сделать новогодний стол 2011 года необычным и вкусным? Составить праздничное меню вам поможет подборка оригинальных рецептов от Intex-press.

Стр. 14, 15

Выдавец – ТАА «Выдавецкі дом «Інтэкс-прэс»

intex press

Выдаецца з 30 снежня 1994 г. Перыядычнасць – 1 раз у тыдзень

час праўдзівых навін

№ 52 (836) Серада, 29 снежня 2010 г.

www.intex-press.by

З Новым 2011 годам!

Зноў песні і смех у дамах да зары,
І весела водзіць дзятва карагоды.
Са святам усіх, дарагія сябры,
Настрою, здароўя, дабра!
З Новым годам!

І грошай хай будзе хоць трошкі
ў запас,
І стол, як заўсёды, хай будзе багаты.
Няхай будзе плённым для Вас
гэты час,
Жаданым было каб для ўсіх гэта
свята!

…Зноў лыжы вядуць нас у поле ці лес,
Да белага, чыстага снегу нас
клічуць…
Віншуе са святам усіх Intex-press
І самага лепшага шчыра
Вам зычыць!

Аляксей БЕЛЫ



Фото с сайта www.photosight.com

Подарок всем читателям – цветной календарь от Intex-press на 2011 год

Стр. 10-11

Новый год по программе

В канун Нового года телезрителей ждет немало сюрпризов. Они смогут увидеть белорусскую версию «Большой разницы», первый отечественный детективный сериал и порадоваться возвращению любимых советских комедий. Что еще приготовили для белорусов телевизионщики, выяснила «IP».

Стр. 7

Сколько стоит Dolce Vita

Черная икра, лобстеры с шампанским, запеченная форель… «IP» подсчитала, во сколько обойдется красивая жизнь раз в году.

Стр. 8



Полезная информация на новогоднюю ночь

Режим работы поликлиник:

Барановичская центральная поликлиника
(ул. Горького, 58)
тел. 42-22-28
31 декабря – до 20.00;
1 и 2 января – дежурный врач до 15.00.

Стоматологическая поликлиника
(ул. Мицкевича, 11)
тел. 42-21-39
31 декабря – до 19.00;
1 и 2 января – дежурный врач до 14.00.

Детская стоматологическая поликлиника
(ул. Чкалова, 2)
тел. 41-39-51
31 декабря – до 19.00;
1 и 2 января – дежурный врач до 13.00.

Детская поликлиника
(ул. Чкалова, 2)
тел. 41-39-50, 42-13-17
31 декабря – до 19.00;
1 января – дежурный врач до 15.00.

Круглосуточная аптека
– улица Ленина, 1, тел. 41-25-67.

Пункт индивидуальной профилактики инфекций, передающихся половым путем
– улица Торфяная, 31
(круглосуточно, анонимно, бесплатно)
тел. 47-35-84.

Телефоны экстренной помощи
дежурная служба горрайотдела по чрезвычайным ситуациям – 101;
милиция – 102;
скорая медицинская помощь – 103;
аварийная служба газа – 104;
аварийная водоканала – 42-25-31;
аварийная служба ЖКХ (городская) – 45-20-68;
аварийная служба ЖКХ (районная) – 46-90-68;
аварийная служба теплосетей – 42-88-57;
аварийная служба лифтов – 42-76-54;
аварийная служба районных электросетей – 45-25-24;
аварийная служба городских электросетей – 45-23-63.

Телефоны справочных служб
автовокзал – 45-24-59;
железнодорожный вокзал «Барановичи-Полесские» – 105.
Как вызвать такси:
– 107, 161; 323-00-50, 161 (Velcom);
724-00-50, 107 (МТС).
– 155, 135; 14-44-065 (Velcom);
200-00-65 (МТС).

Российский Дед Мороз побывал в Ястрембеле

Людмила СТЕЦКО

Дед Мороз из Великого Устюга 28 декабря провел целый час в компании воспитанников Ястрембельской школы-интерната. По традиции дети читали Деду Морозу стихи, водили с ним хороводы, а он одаривал их подарками.

«Я приехал сюда поздравить всех с наступающим Новым годом. Пожелать, чтобы все мечты сбывались, чтобы мир был на всей планете, чтобы наша новогодняя сказка жила в сердцах маленьких и взрослых», – так обозначил цель своего визита в Ястрембель сказочный гость.

Чтобы посмотреть на настоящего Деда Мороза, многие воспитанники интерната пожертвовали днем школьных каникул и приехали в Ястрембель. Кроме того, пообщаться с зарубежным гостем приехали ребята из соседнего поселка Мирный.

Дети в карнавальных костюмах читали Деду Морозу стихи, водили с ним хороводы и дарили подарки, сделанные своими руками. Сказочный гость, в свою очередь, также вручил каждому ребенку сладкий подарок.



Фото Людмилы ПРОКОПОВОЙ

• Сотрудники школы–интерната надеются, что визит Деда Мороза из Великого Устюга в Ястрембель был не последним

Хотя Дед Мороз приехал в гости к воспитанникам дома-интерната не на санях, а на обычном авто, да к тому же без Снегурочки (ее роль на утреннике в Ястрембеле исполнила музыкальный руководитель школы-интерната Татьяна Величко), никто из детей, по словам директора школы-интерната, даже не усомнился в его «подлинности».

«Дети были очень впечатлены его ростом, густым протяжным баритоном», – рассказал директор Ястрембельской школы-интерната Александр Калько.

Из Ястрембеля гость отправился в Брест, а оттуда в Беловежскую пущу на встречу со своим белорусским коллегой.

«Это будет официальная встреча. Белорусский Дед Мороз уже дважды был у меня в гостях, вот и я решил нанести ему ответный визит», – сказал на прощание журналистам зарубежный гость.

Визит российского Деда Мороза, по словам руководства учреждения, стал не только запоминающимся, но и перспективным в плане сотрудничества. Александр Калько рассказал, что Деду Морозу и организаторам его поездки в Беларусь очень понравилось, как их принимали в Ястрембеле, и они пообещали, что сотрудничество будет продолжено и, возможно, уже в канун следующего Нового года российский Дед Мороз вновь приедет в гости к ребятам из школы-интерната.

«Горячее» время гололеда

Алесь ГИЗУН

Минувшие выходные стали самыми напряженными для барановичских травматологов в нынешнем сезоне.

«Наплыв пострадавших от гололеда в нашем отделении начался еще в пятницу, когда улицы сковал гололед, – сообщил «IP» заведующий отделением травматологии УЗ «Барановичская городская больница» Сергей Ковш. – *А последующие сутки были вообще самыми напряженными для травматологов в этом сезоне».*

По словам Сергея Ковша, к утру 27 декабря на 60 коек травматологического отделения городской больницы приходилось 65 больных. Большинство пациентов поступали либо из Барановичского района, либо из городской периферии, где улицы нерегулярно посыпаются песком. Среди травм у пациентов преобладали переломы голеней, лодыжек и лучевых костей. За последние двое суток несколько старушек из Барановичского района попали в больницу с переломами шейки бедра.

Ко вторнику, 28 декабря, ситуацию с нехваткой коек удалось исправить. Отчасти благодаря тому, что нетяжелые больные были выписаны, отчасти потому, что поток стационарных больных все же уменьшился.

Чего не скажешь о пациентах с амбулаторными травмами. Их количество по-прежнему продолжает увеличиваться.

По информации травмопункта городской больницы, если за два выходных дня за помощью к травматологам обратился 81 человек, то только за одни сутки 27 декабря – 56 человек.

Почти все они получили травмы при падении на скользких улицах. По словам врачей, среди пострадавших преобладали люди пожилого возраста. Большинство получили переломы со смещением, требующие операций или манипуляций.

Зарплата в колбасе выросла на 2 кило в среднем

Людмила ПРОКОПОВА

В сфере образования и здравоохранения зарплата в ноябре по сравнению с сентябрем «поправилась» на 16 кило «Докторской», а в промышленности похудела на килограмм.

Напомним, что правительство Беларуси повысило с 1 сентября зарплату отдельным категориям бюджетников, а с 1 ноября тарифная ставка 1-го разряда выросла почти на 30%. При этом интересно, что зарплата за октябрь у бюджетников по каким-то причинам или не изменилась, или даже снизилась.

В рублях прибавка у работников здравоохранения и образования составила рекордную для этих отраслей сумму – 255 тыс. руб. (ноябрь по сравнению с сентябрем). У работников культуры в кошельках стало больше на 161 тыс. руб. В спорте средний заработок вырос на 147 тыс. руб.

Средняя номинальная зарплата по городу в ноябре по сравнению с сентябрем увеличилась на 81 тыс. руб. Учителям, медикам и другим работникам этих сфер прибавка принесла дополнительно 16 килограммов «Докторской» (в ноябре по сравнению с сентябрем). У работников культуры и спорта привес в колбасе меньше в 2 раза – на 8-9 кило.

А вот рост зарплат в промышленности и на транспорте в эти месяцы не успевал за ценами. В рублях работники получили больше (на 39 и 47 тыс. руб.), а колбасы смогли бы купить меньше – минус 1-2 кило (в ноябре по сравнению с сентябрем). Снизилась зарплата и в рублях и в колбасе в сфере производства и услуг. Больше всех потеряли коммунальщики – минус 72 тыс. руб. и 10 кило колбасы. За ними строители с потерями в 44 тыс. руб. и в 9 кило «Докторской».

Таблица. Номинальная среднемесячная заработная плата по месяцам в пересчете на колбасу

Сферы	в тысячах рублей			в кг колбасы		
	за сен.10	за окт.10	за ноя.10	сен.10	окт.10	ноя.10
Промышленность	1156	1152	1 195	89	86	88
Транспорт	1706	1765	1 753	132	131	129
Связь	1374	1398	1 450	106	104	107
Строительство	1740	1709	1 696	134	127	125
Торговля и общепит	1122	1116	1 149	87	83	85
ЖКХ	1255	1239	1 183	97	92	87
Здравоохранение	942	942	1 197	73	70	88
Образование	857	872	1 112	66	65	82
Культура	920	879	1 081	71	65	80
Физкультура и спорт	906	854	1 053	70	63	78
Средняя номинальная заработная плата по г. Барановичи	1245	1251	1 326	96	93	98
Колбаса Докторская со сливочным маслом, рублей за кг				12960	13450	13560

Данные по зарплате – отдел статистики г. Барановичи и Барановичского района.

КУП «Барановичский ледовый дворец» ликвидировали

Юлия ИВАШКО

Барановичский ледовый дворец прекратил свое существование как коммунальное унитарное предприятие. С 22 декабря здание и имущество Ледового официально передано на баланс городского отдела по физической культуре, спорту и туризму.

Решение о ликвидации предприятия было принято на заседании Барановичского горисполкома еще 14 октября.

Если главной целью КУП «Барановичский ледовый дворец» было извлечение финансовой выгоды от предоставления культурно-спортивных услуг, то теперь основной акцент Ледового как спортивного учреждения будет сделан на подготовке спортсменов.

«*Не секрет, что КУП «Барановичский ледовый дворец» несло большие убытки, это и стало основной причиной реорганизации предприятия и перехода на госбюджет*», – отметила директор Ледового дворца Ирина Ланкуть.

В связи с ликвидацией Барановичского ледового дворца Ирине Ланкуть в конце декабря пришлось уволиться, работники бывшего предприятия переведены в штат спортивной школы по хоккею и фигурному катанию, а имущество Ледового «унаследовали» две городские спортивные детско-юношеские школы – ДЮСШ по хоккею и фигурному катанию и СДЮШОР №3 по спортивной гимнастике.

Как пояснил директор спортивной школы по хоккею и фигурному катанию Александр Карпеня, ликвидация предприятия КУП «Барановичский ледовый дворец» не повлияет на его работу. «*В Ледовом по-прежнему будут организованы сеансы катания для горожан, продолжат работать тренажерный зал, зал бильярда, будут проходить концерты и выставки*», – рассказал Александр Карпеня.

Решение о том, каким образом и кто будет погашать накопившиеся за неполный год работы долги бывшего предприятия (а на конец сентября сумма долгов составила 1 млрд 77 миллионов рублей), будет принято после Нового года.

Горожане отвечают

Чем вам запомнился уходящий год?



Елена, оператор:
– В этом году сбылась моя давняя мечта – я купила машину.



Татьяна, студентка:
– Для меня год запомнился тем, что я начала встречаться с очень хорошим молодым человеком.



Валентина, медсестра:
– Год был для меня богатым на радостные события: юбилеи, дни рождения. Но самое важное событие уходящего года – свадьба племянницы.



Валерий, помощник мастера:
– Год для меня лично был спокойным: никаких потрясений или перемен. А вот страна в этом году выбирала президента – по-моему, важное событие.



Юлия, студентка:
– В этом году музыкальное училище, где я учусь, наконец-то приобрело новый статус колледжа.

Опрос провела Тамара САВИЧ, фото Зины ДРОЗД

В огне погиб мужчина

Инна ГОНЧАР

Тело погибшего 38-летнего жителя д. Домашевичи Барановичского района спасатели обнаружили при тушении пожара.

По информации Барановичского ГРОЧС, утром 27 декабря местная жительница, заметив дым из окон соседнего дома, позвонила в МЧС. К месту происшествия выехали пять аварийно-спасательных автомобилей.

Во время тушения пожара сотрудники МЧС обнаружили на кровати тело погибшего хозяина дома. Огнем были уничтожены кровля, домашнее имущество.

По предварительной версии, пожар произошел из-за неосторожного обращения с огнем при курении.

Не разминулись

Наталья СЕМЕНОВИЧ

В результате столкновения двух автомобилей марки «фольксваген» около д. Застаринье 24 декабря один человек погиб, еще двое получили тяжелые травмы.

Как сообщил старший госавтоинспектор ОГАИ Барановиского РОВД Александр Евтюхин, житель д. Застаринье, управляя автомобилем «Фольксваген-Пассат», выехал на встречную полосу, по которой в этот момент ехал «Фольксваген-Гольф». «*По-видимому, водитель не выбрал безопасный скоростной режим, соответствующий погодным условиям и состоянию проезжей части, и потерял управление*», – пояснил он.

Столкновение, по словам Александра Евтюхина, было лобовым. В результате пострадали трое пассажиров автомобиля «Фольксваген-Пассат». Один из них – 41-летний житель д. Мицкевичи – от полученных травм скончался на месте происшествия. Жена и 18-летний сын водителя госпитализированы.

По факту ДТП возбуждено уголовное дело.

Помочь следствию

Барановичский ГОВД просит откликнуться свидетелей ДТП:

– Примерно в 9.05 22 ноября неустановленный водитель, управляя предположительно автомобилем «ВАЗ-2109», начиная движение от колонки № 3 АЗС «Лукойл» по ул. Ленина (возле путепровода), повредил раздаточный кран колонки.

Просьба к гражданам, которым что-либо известно о данном происшествии, сообщить в ОГАИ Барановичского ГОВД по тел. 48-98-43 или 102.

Милиция и МЧС «усилились»

Наталья СЕМЕНОВИЧ, Инна ГОНЧАР

В новогодние праздники стражи правопорядка и спасатели будут следить за безопасностью в местах массовых торжеств, где ожидается большое скопление отдыхающих.

Чтобы новогодние массовые мероприятия в нашем городе прошли без негативных последствий, сотрудники Барановичского ГОВД и ГРОЧС перешли на усиленный вариант несения службы.

По словам старшего инспектора группы пропаганды и обучения Барановичского ГРОЧС Вячеслава Самотошенкова, спасатели проверили места массового пребывания людей. «*Грубых нарушений правил противопожарной безопасности не выявлено*, – сказал Вячеслав Самотошенков. – *Мелкие недостатки, которые были замечены в ходе рейда, уже ликвидируются*».

Внимание же сотрудников милиции в эти праздничные дни обращено на охрану общественного порядка, обеспечение личной и имущественной безопасности граждан, а также на безопасность дорожного движения. Под особый контроль в новогоднюю ночь будет взята площадь Ленина, где состоится праздничное представление.

Как сообщил заместитель начальника Барановичского ГОВД Алексей Трофимов, требования со стороны правоохранителей к гражданам, желающим посмотреть концерт у главной городской елки, не будут отличаться от прошлогодних: площадь будет ограждена турникетами, вход – через металлоискатели.

На праздник не будут допускаться жители и гости города в состоянии алкогольного опьянения и лица, проносящие с собой спиртные напитки. Не попадут на елку и те, у кого найдут предметы, способные причинить телесные повреждения окружающим, а также взрывоопасные, включая пиротехнические изделия. При этом заместитель начальника ГОВД напомнил, что использование пиротехники в общественных местах: подбрасывание под ноги прохожим, рядом с автомобилями, во дворах домов является незаконным. Подобные «шутки» могут быть расценены как мелкое хулиганство. В этом случае нарушителям грозит штраф в размере от 35000 до 1050000 рублей (от 2 до 30 базовых величин) или административный арест.

Сотрудники Барановичского ГОВД просят жителей и гостей города быть внимательными к своим личным вещам, не оставлять их без присмотра. В случае обнаружения бесхозных предметов необходимо информировать об этом милиционеров.

Горожан разоружают

Наталья СЕМЕНОВИЧ

Более 300 патронов, пять единиц оружия, самодельные глушители и штык-ножи изъяли правоохранители у жителей г. Барановичи с начала ноября.

Все оружие, среди которого есть и раритетный наган образца 1895 года, согласно результатам экспертизы, пригодно для стрельбы, а значит – представляет опасность.

Как сообщил начальник Барановичского межрайонного отдела 8-го управления ГУБОПиК МВД РБ Александр Муха, в большинстве случаев патроны, наганы горожане находят: кто-то при реконструкции дома, сарая, кто-то в поле во время сельхозработ, и хранят их у себя, не задумываясь, что это незаконно. Однако в этот раз в поле зрения сотрудников отдела попали и те, кто скупал оружие и боеприпасы.

«*Поступила информация, что двое горожан, торгующих по выходным дням на площадке напротив Центрального рынка, занимаются скупкой старых вещей. При этом интересуются и огнестрельным оружием*», – рассказал Александр Муха.

В ходе проверки выяснилось, что мужчины приобретали ружья, боеприпасы, штык-ножи времен Первой мировой и Второй мировой войн у так называемых «черных копателей». У горожан-коллекционеров покупали раритетные экземпляры. Иногда предлагали в обмен на боевое оружие пневматическое.

В настоящий момент в отношении этих горожан возбуждено уголовное дело.

Задержали перевозчика спирта

Наталья СЕМЕНОВИЧ

Под обшивкой корпуса микроавтобуса «мерседес» горожанин перевозил более тонны спиртосодержащей жидкости.

«Мерседес-Бенц», на котором 22-летний барановичанин вез незаконный груз, сотрудники ОБЭП Барановичского отдела внутренних дел на транспорте и межрайонного отдела 8-го управления ГУБОП МВД РБ задержали утром 22 декабря вблизи д. Юшковичи.

Кроме 1200 литров спирта, спрятанного под обшивкой в специально оборудованных тайниках, в салоне автомобиля стражи порядка обнаружили 40 бутылок водки без акцизных марок РБ и 160 литров топлива, которое перевозилось без сопроводительных документов. Весь груз потянул на сумму почти 13 млн рублей.

По информации старшего оперуполномоченного отдела по борьбе с экономическими преступлениями Барановичского ОВДТ Виталия Потоцкого, водитель микроавтобуса в мае этого года уже привлекался к административной ответственности за перевозку 100 литров спирта.

Многомиллионный груз у горожанина изъяли, на него составили административные протоколы.

Новогодний праздник для детей из приюта



• Благодаря читателям газеты Intex-press, сбылись мечты воспитанников детского приюта

Фото Людмилы ПРОКОПОВОЙ



• Четырехлетняя Кристина получила в подарок мягкую игрушку – мишку

Все подарки, собранные нашими читателями, сотрудники газеты Intex-press, барановичские члены ООО «Белорусская ассоциация журналистов» передали воспитанникам детского приюта 24 декабря во время праздничного представления.

В приюте нас ждали уже давно: каждый ребенок в письме к Деду Морозу нарисовал подарок, который он хотел бы получить к Новому году. Дети ждали волшебства и новогоднего чуда.

И праздник удался. Во время представления ребята дружно участвовали в конкурсах, играли, выполняли задания Деда Мороза и Бабы Яги, громкими аплодисментами встречали выступления гимнасток Насти Лис и Дианы Чернявиной, танцоров образцового ансамбля «Вэсма» Валерии Радченковой, Евгения Жигаря, Антона Ващилко и Евгении Корельской.

Не только малыши, но и дети постарше «зажигали» вместе с солистом популярной барановичской группы «Эксклюзивъ» Андреем Тяпиным, а также изучали основы брейкданса с Игорем Матусевичем. Эти ребята уже второй год помогают нашей редакции организовать праздник для детей в приюте.

Огромный заяц – символ будущего года – дарил малышам сухие завтраки от торговой марки «Долина злаков», которая также поддержала благотворительную акцию «IP».

Но самым главным и самым запоминающимся событием стал финал новогоднего праздника, когда Дед Мороз вручал ребятам подарки, о которых они мечтали. Подарки, которые мы смогли собрать с помощью наших читателей, откликнувшихся на наше обращение. Дети с замиранием сердца ждали своей очереди и, получив заветный пакет, с восторгом рассматривали его содержимое. Некоторые мальчишки тут же начали играть с самолетиками и машинками, а девочки – придумывать имена куклам и примерять платья. Как же были счастливы ребята, когда их мечты сбылись и все получили именно то, что им так хотелось.

Спасибо вам, дорогие читатели, за помощь в организации праздника.

Зина ДРОЗД

Спасибо большое всем, кто участвовал в акции:

Наталье Боковец, Дарье Богушевич, Ольге и Сергею Левчук, Сергею и Валентине, Людмиле, семьям Козлюк и Крайчинских, Татьяне, Оксане Георгиевне Дерман, Юлии Викторовне Капцевич, Зинаиде Полойко, Светлане Ивановне Адамчик, Илье Купраш, Инне и Петру Самосват, Максиму Петровскому, Юрию, Олегу и Евгении, Антону Драко, Алене Горшковой, Антону Пугачу, Юлии Трибуховской, Катерине Дунькович, Ольге Жак, Татьяне Герасимчик, Елене Саховской, Екатерине Жук, Светлане Ботик, Ольге Ярошик, Татьяне Глушаковой, Юлии Авдей, Виктории Василевич, Катерине Рогач, Наталье Мелешко и племяннице Кристине, Ирине и Татьяне, Елене Михайловне Михальчук, Олегу Алексеевичу, семье Селифоновых, Марии Ивановне Гребенщиковой, Владику и его маме Елене Ковш, Галине Александровне Бородиной, Юлии Чалой и другим жителям города, не пожелавшим представиться.

Транспорт пойдет по-новому



В предпраздничные и праздничные дни Нового года и Рождества вносятся изменения в график движения городских маршрутов и электричек.

Так, движение пригородных электропоездов будет осуществляться 31 декабря, 6 января, как по пятницам; 1, 7, 8 января, как по субботам; 2 и 9 января, как по воскресеньям. Дополнительно назначаются дизель- и электропоезда: 31 декабря, 6 и 7 января Барановичи-Лида-Барановичи в 11.50 и прибытием на ст. «Барановичи-Полесские» в 17.17; 29 декабря и 6 января поезд № 801/802 Минск-Брест-Минск, отправлением на Брест со ст. «Барановичи-Центр.» в 20.42, прибытием в Брест в 23.18; обратно 30 декабря и 7 января, отправлением на Минск со ст. «Барановичи-Центр.» в 3.24, прибытием на ст. «Минск-Пасс.» в 5.23; 30 декабря и 6 января Минск-Брест со ст. «Барановичи-Центр.» на Брест в 19.21 и прибытием в 21:56; 31 декабря и 6 января поезд Минск-Брест в 18.00 и прибытием на конечную в 20.18.

Кроме того, изменится расписание пригородных и городских автобусных маршрутов. Регулярное движение автобусов по маршрутам 1 января будет осуществляться на городских маршрутах после 8.00 часов по графикам выходного дня. Другие изменения – в таблицах. Пригородные автобусы 1 января будут курсировать по графикам субботы без утренних и дополнительных рейсов. 6 января автобусы курсируют по графикам четверга, 7 января – по графикам субботы. Не планируются все рейсы автобусов пригородных экспресс-маршрутов направлением Городище, Лесная, Светлый, Ляховичи, Синявка; 8 января автобусы курсируют по графикам субботы.

Изменения коснутся графиков движения автобусов по международным и междугородным маршрутам. Так, 1 января от автовокзала «Барановичи» не планируются автобусы Барановичи-Вильнюс в 6.20, Барановичи-Калининград в 17.55 (31 декабря также не курсирует), Барановичи-Луцк в 9.10, Барановичи-Рига в 7.50 (1 и 2 января), Барановичи-Гомель в 7.15, Барановичи-Новогрудок в 7.05, Барановичи-Щучин-Гродно в 6.00, Барановичи-Цирин-Кореличи в 6.50, Барановичи-Мир-Столбцы в 6.00, Барановичи-Клецк в 8.25. Не планируются 7 января Барановичи-Брест в 6.15 и Барановичи-Клецк-Минск в 13.15. Дополнительно планируются 6 января рейсы Барановичи-Цирин-Кореличи в 15.20, Барановичи-Мир-Столбцы в 14.50, Барановичи-Клецк 7 января в 8.25, 13.45.

Последние отправления автобусов по конечным пунктам 31 декабря

№ м-та	Наименование маршрута	Наименование конечного пункта	Время отправления
№ 1	База ОПС - ПДО- кл. Русино	Диспансер - ПДО	22.43 22.11
№ 2	с-п Магистральный – м-н Боровки - СПАБ	с-п Магистральный - Спецавтобаза	21.10 21.51
№ 3	м-н Северный - База ОПС	м-н Северный - Агрострой	21.12 21.54
№4	с-п Магистральный – СПАБ - Молочный к-т	с-п Магистральный - Спецавтобаза	21.48 22.21
№5	ул. 50 лет ВЛКСМ - сквер Карвата - Стройторг	ул. 50 лет ВЛКСМ - сквер Карвата - Стройторг	22.01 22.06 22.36
№6	ул. Парковая – Сквер Героя Карвата	ул.Парковая - сквер героя Карвата	22.11 22.15
№7	с-п Магистральный – ДЭС	с-п Магистральный ДЭС	22.32 22.50 (23.19 в гараж)
№8	АП – ул. 50 лет ВЛКСМ	АП - ул. 50 лет ВЛКСМ	22.31 23.04
№12	АП – м-н Северный	АП - М-н Северный	22.43 23.16
№14	ул. Парковая – ОПМС-115	ул. Парковая - ОПМС-115	22.36 22.48 (23.21 в гараж)
№16	ул. 50 лет ВЛКСМ – м-н Северный	ул. 50 лет ВЛКСМ - м-н Северный	22.38 23.10
№20	Несвижский перекр. – ул. Красноармейская	Несвижский перекр. - ул. Красноармейская	22.11 22.34
№ 22	АП - БПХО	АП БПХО	22.06 22.22
№23	Вокзал Полесский – ТД «Альфа»	Вокзал Полесский - ТД «Альфа»	21-44 22-19

Организация движения городских автобусов по конечным пунктам 1 января (первые и подвозные рейсы)

№ м-та	Наименование маршрута	Наименование конечного пункта	Время отправления	
			Подвозные рейсы	Первые рейсы
	пл. Ленина – кл. Русино	пл. Ленина кл.Русино		9-49 10-10
№ 2	с-п Магистральный – м-н Боровки - СПАБ	с-п Магистральный - Спецавтобаза		8-18 8-53
№4	с-п Магистральный – СПАБ -- Молочный к-т	с-п Магистральный Спецавтобаза		6-02 6-35
№5	ул. 50 лет ВЛКСМ - сквер Карвата – Стройторг	сквер Карвата - Стройторг	6-12 6-42	7-17 7-48
№5а	ул. Красноармейская – ДЭУ-3	ул. Красноармейская - ДЭУ-3		6-34 7-03
№6	ул. Парковая – сквер Героя Карвата	ул. Парковая - сквер героя Карвата		6-34 7-27
№7	с-п Магистральный – ДЭС	с-п Магистральный - ДЭС	6-14 7-06	7-12 8-04
№ 8	АП – ул. 50 лет ВЛКСМ	АП - ул. 50лет ВЛКСМ	6-17 6-50	7-22 7-55
№ 9	АП – с-п Магистральный	**Не планируется**		
№12	АП – м-н Северный	АП М-н Северный	6-38 7-11	7-46 8-20
№14	ул. Парковая – ОПМС-115	ул. Парковая ОПМС-115	6-17 6-56	7-31 8-13
№ 15	АП – ул. 50 лет ВЛКСМ	АП – ул. 50 лет ВЛКСМ		7-15 7-50
№16	ул. 50 лет ВЛКСМ – Северный	ул. 50 лет ВЛКСМ – м-н Северный	6-19 6-50	7-11 7-50
№19	ул. 50 лет ВЛКСМ - Агрострой	ул.50 лет ВЛКСМ - Агрострой		7-40 6-49
№20	Несвижский перекр. – ул. Красноармейская	Несвижский перекр - ул. Красноармейская		8-14 8-38
№23	Вокзал Полесский – ТД «Альфа»	Вокзал Полесский - ТД «Альфа»		6-57 7-24
№ 28	СПАБ - ул. Красноармейская	СПАБ - ул. Красноармейская		8-25 8-40

Движение автобусов по пригородным маршрутам на 1, 6, 7, 8 января

Наименование маршрута и время отправления от автовокзала «Барановичи»			
Новосады	13.30, 17.15	Бартники	13.20
Туховичи	9.50, 14.20, 18.45	Задвея	12.45, 17.20
Светлый	16.10	Баратино	12.00, 18.00
Добромысль	11.35, 16.15	Грицкевичи	12.30
Добрый Бор	11.50, 18.15	Несвиж	11.25
Деревная	16.20	Своятичи ч/з Ятвезь	18.15
Жемчужный	11.00, 13.00	Вел.Луки –Мал.Городище	11.10
Сосновая	16.00	Вел.Луки –Ляховичи	13.35
Ягодная	10.00, 14.15, 18.30	Вел.Луки	18.35
Серебрище	12.25	Ляховичи (все рейсы с 9.15)	
Люшнево	12.40, 16.40	Липск	12.00, 16.05
Савцевичи	15.30	Святица	13.15
Дрогобыль	15.00	Любейки	14.00
Сениченята ч/з Городище	11.30	Хотяж	14.25
Сениченята ч/з Постаринье	17.00	Своятичи ч/з Горбачи	10.40
Слабожаны	14.40	Не планируются все рейсы автобусов пригородных экспрессных маршрутов на Городище, Лесная, Светлый, Ляховичи, Синявка	
М.Своротва-Молчадь	13.15		
М.Своротва-Андреевцы	17.40		
Городище	10.10, 12.00, 20.25		
Переволока	16.20		
Дорогово-Воронча	12.25		
Полонечка	10.45, 13.35, 17.25		
Наименование маршрута и время отправления от автостанции «Ляховичи»			
Барановичи (все рейсы с 10.30)		Совейки	14.45
Барановичи ч/з Ятвезь	15.35	Нача	15.00
Барановичи ч/з Вел.Луки	16.30	Новоселки	12.10
Барановичи ч/з Горбачи	18.10	Гуличи	15.05
Барановичи ч/з Федюки	16.35	Лотва	17.00, 19.40
Липск	12.50, 16.50	Хотяж-Барановичи	17.50
Святица	13.50	Липск-Барановичи	15.10, 19.10
Святица-Новоселки	18.15	Святица-Барановичи	17.00
Задворье	16.17	Движение автобуса по городскому маршруту № 1 «Вокзал-Больница» будет начато с 12.00. Не планируются рейсы автобуса по экспрессному пригородному маршруту Синявка - Ляховичи-Барановичи	
Любейки	14.40		
Туховичи	14.30		
Хотяж	15.10		
Цыгань	16.05		

Подготовила Тамара САВИЧ

Новый год по программе





Запах мандаринов, шипение шампанского в бокалах, искры бенгальских огней – традиционные атрибуты встречи Нового года. В одном ряду с ними стоят новогодние голубые огоньки, любимые комедии, мюзиклы, которыми ежегодно радуют своих зрителей все телеканалы. На что телевизионщики сделали ставку в эти новогодние праздники, выяснила «IP».

В Новый год со старыми фильмами

В прошлом году, чтобы найти 31 декабря на каком-либо телеканале любимые советские новогодние комедии, нужно было постараться. В этот же Новый год телевизионщики решили вновь обратиться к классике, вернув на экраны фильмы «Иван Васильевич меняет профессию» и «Ирония судьбы, или С легким паром!». Их один за другим 31 декабря будет транслировать ОНТ.

Вообще, в последний день уходящего года можно будет наблюдать настоящий парад любимой киноклассики – «Карнавальная ночь», «Девчата», «Здравствуйте, я ваша тетя», «Чародеи», что наверняка порадует поклонников этих фильмов.

А вот киноновинок, снятых в уходящем 2010 году, в новогодней программе зрители практически не увидят. Единственное, что им светит, – российские комедии «О чем говорят мужчины» 1 января на ОНТ и «Любовь в большом городе-2» 2 января на СТВ.

Премьера сезона

Несмотря на то, что киносолянку большинство каналов приготовили по старому рецепту, в новогоднее меню телевизионщики включили несколько новых блюд. И, как ни странно, больше всего новинок в канун нового года представит не ОНТ, как это было обычно, а Первый национальный телеканал (БТ). Прежде всего, 31 декабря зрители телеканала смогут увидеть премьеру шоу «Вялікая розніца». Создатели шоу, которое является аналогом российской «Большой разницы», обещают зрителям пародии на гуру белорусского шоу-бизнеса: Анатолия Ярмоленко и Алесю, ансамбль «Песняры», Ядвигу Поплавскую и Александра Тихоновича, Анжелику Агурбаш, а также на молодых белорусских звезд Георгия и Дмитрия Колдунов, солиста группы «J:mors» Владимира Пугача, группу "Тяни-Толкай». Примечательно, что белорусское шоу будут вести те же ведущие, что и в его российском аналоге – Иван Ургант и Александр Цекало.

Кроме того, в последний день года БТ презентует грандиозную премьеру – детективный сериал «Поцелуй Сократа». Авторский проект БТ, снятый по мотивам произведений белорусской писательницы Ольги Тарасевич, включает в себя шесть двухсерийных телефильмов. В главных ролях звезды российского кино – Андрей Соколов и Елена Корикова. Премьера состоится 31 декабря, в 19.15.

«Этот проект для Белтелерадиокомпании и вообще белорусского кино является уникальным, поскольку это первая в Беларуси попытка осуществления масштабного проекта экранизации национальной детективной серии», – сказал о сериале его главный редактор Игорь Костюченко.

Мюзиклы уходят в прошлое

Если еще пару лет назад новогодняя телепрограмма пестрела различными мюзиклами, музыкальными фильмами, такими как «Золушка», «Вечера на хуторе близ Диканьки» или белорусский вариант – «Павлинка», не говоря уже о запомнившимся всем «Старых песнях о главном» в нескольких «томах», то сейчас тот, кто пролистает программу новогодних праздников, увидит, что постепенно телевизионщики отходят от музыкальных фильмов. В новогоднюю ночь можно будет увидеть лишь один такой фильм. Телеканал РТР представит на суд зрителей свою, музыкальную, версию известной сказки «Морозко». Правда, если сюжет сказки приобретет новую окраску, то в актерском составе особого разнообразия мы не увидим. Старую сказку на новый лад будут рассказывать засветившиеся практически во всех подобных российских проектах Николай Басков, Лолита Милявская, Верка Сердючка.

Обещают премьеру в новый год и «нтвшники». Правда, даже в новогоднюю ночь они не смогли отойти от своей излюбленной криминальной тематики, сделав ставку на героев известного телесериала «Глухарь». «Новый год в деревне Глухарево», – так назвали свое творение российские телевизионщики. Остается надеяться, что в новогоднюю ночь обойдется без преступлений, а если они и будут, то только шуточные.

О детях забыли

Вот уже который год подряд в самый волшебный праздник телевизионщики забывают о самых маленьких своих зрителях. Чтобы пересчитать детские новогодние сказки, которые будут транслироваться в выходные, хватит пальцев одной руки. 31 декабря БТ покажет сказку «Лесная царевна», СТВ – «Новогодние приключения Маши и Вити». 1 января БТ будет транслировать «Золушку», на СТВ рано утром покажут «Морозко», а 2 января там же – «Двенадцать месяцев». Вот, в общем-то и все. Удивительно, но даже традиционных мультиков в телеэфире многих каналов практически нет. Возможно, телевизионщики делают скидку на то, что у многих маленьких граждан Беларуси есть доступ к специализированным детским каналам, на которых они могут чуть ли не круглые сутки смотреть детские фильмы и мультики. Но тех детей, у кого этих каналов нет, остается только пожалеть, ведь их телевизионный новый год, в отличие от взрослых, разнообразным не назовешь.

Конечно, этот небольшой экскурс по самым популярным телеканалам, который мы провели, не смог вместить всего того, что приготовили для зрителей работники телевидения. Более подробную информацию каждый сможет узнать, заглянув в телепрограмму. Но планируя свой новогодний досуг, помните: какой бы разнообразной ни была новогодняя телепрограмма, лучше встречать Новый год в веселой и теплой компании, чем перед экраном телевизора. Зрелищного вам Нового года!

Телепрограмму листала
Людмила СТЕЦКО

ТОП-5 самых популярных фильмов



1 ЧАРОДЕИ
(СССР, 1982 г. В ролях: Александр Абдулов, Александра Яковлева, Екатерина Васильева, Валентин Гафт): 31 декабря – РТР, Дом кино, Мир, 1 января – ЛАД, Наше кино.



2 ЛЕТУЧАЯ МЫШЬ
(СССР, 1979 г. В ролях: Юрий Соломин, Виталий Соломин): 31 декабря – Интекс, Мир, Наше кино, 1 января – СТВ.



3 ДЕВЧАТА
(СССР, 1961 г. В ролях: Надежда Румянцева, Николай Рыбников, Светлана Дружинина): 31 декабря – ОНТ, 1 января – Дом кино, 2 января – Интекс.



4 ЗДРАВСТВУЙТЕ, Я ВАША ТЕТЯ!
(СССР, 1975 г. В ролях: Александр Калягин, Армен Джигарханян, Валентин Гафт): 31 декабря – Интекс, Мир.



5 СОБАКА НА СЕНЕ
(СССР, 1977 г. В ролях: Маргарита Терехова, Михаил Боярский, Армен Джигарханян, Николай Караченцов): 31 декабря – Комедия ТВ, 2 января – РТР.

Меломанам на заметку

Для тех, кто привык встречать Новый год с музыкой, телевизионщики приготовили множество концертов и музыкальных программ. В выходные вы сможете посмотреть:

- Концерт Сары Коннор в сопровождении президентского оркестра РБ – 31 декабря, БТ;
- Минский бенефис Кима Брейдбурга – 31 декабря, БТ;
- Концерт Вячеслава Бутусова и группы «Ю-Питер» – 31 декабря, БТ;
- Дискотека 80-х – 31 декабря, ОНТ;
- Лучшие клипы 2010 года – 31 декабря, ЛАД;
- Необыкновенный концерт с Максимом Авериным – 31 декабря, НТВ;
- Лучшие песни-2010. Концерт в Кремле – 31 декабря, РТР;
- Новогодний парад звезд – 31 декабря, РТР;
- Новогодний Голубой огонек-2011 – 31 декабря, РТР;
- 20 лучших песен 2010 года – 1 января, ОНТ;
- Песня года – 1, 2 января, РТР;
- «Суперстар» представляет: «Александр Серов. Я люблю тебя до слез» – 1 января, НТВ;
- Супердискач 90-х Mega Hits – 1 января, СТВ;
- «Суперстар» представляет: «Группа «Ласковый май» – 2 января, НТВ;
- Концерт Beyonce – 2 января, ЛАД.

Сколько стоит Dolce Vita

Как Новый год встретишь, так его и проведешь. «IP» пофантазировала, сколько стоит красивая жизнь раз в году.

«Вы готовы заплатить 400 тысяч за 40 граммов?»

Царицей гурманского стола, конечно же, должна стать черная икра. Осталось ее только выудить в наших магазинах. *«А у нас нет черной икры! Она же очень дорогая!* – сказали в одной из торговых точек. – *У нас баночку привозили под заказ пару лет назад. И стоила она заоблачно – 343 тысячи за 50 граммов».* И предложили мне на замену красную.

На рынке тоже не верят в покупательную способность барановичских зарплат. *«Сотни долларов за баночку. Кто у нас ее купит?»* – отрезали на рынке продавцы. В другом магазине удивился моим стенаниям по поводу отсутствия деликатеса на магазинных полках: *«А у нас черная икра есть – шесть тысяч баночка!»* Тут уж удивилась я. Но оказалось, эта «черная» икра сделана из экстрактов морских водорослей. Заглушить печаль продавцы снова предложили красной икрой. В филиале Брестской базы «Бакалея» ответили, что в Барановичи это гастрономическое чудо давно не поступало и ехать за ним нужно в Минск. А в минских гипермаркетах как будто сговорились – черной икры нет и не будет в ближайшее время. В одном из магазинов надо мной смилостивились и предложили привезти дефицитную икру на заказ, постоянно переспрашивая: *«Вы точно готовы заплатить 400 тысяч за 40 граммов?»* Высчитав вместе с продавцами, что килограмм этой черной прелести стоит как подержанная машина, отказываюсь от надежды встретить год как настоящий гурман.

«Возьмите коктейль с осьминогом»

Морские деликатесы – омары, лангусты и лобстеры – не пользуются среди горожан популярностью шампанского и являются практически музейной редкостью для города. *«Они очень дорогие, их почти никто не спрашивает, и мы их не заказываем,* – сказали «IP» в нескольких крупных магазинах города. – *Зато у нас есть коктейли из морепродуктов. С осьминогом. И стоят дешевле – 15 тысяч рублей за полкило».*

Найти барановичским гурманам столь редкий деликатес удастся в столичных магазинах, где, например, полкило лобстера вам отпустят за 104 тыс. руб. Зато барановичские прилавки ломятся от креветок. Цена на них приближается к 40 тысячам за кило. К закуске с креветками можно запечь форель. Стоят они почти одинаково. Кстати, форель с палтусом в фольге можно заказать на дом и в ресторане. Стоит, правда, это будет дороже – около 16 тыс. руб. за 250 гр. Самый дешевый деликатес – мясо кальмаров (20 тысяч за кило). Фантазию неискушенных горожан еще можно заполнить стейком тунца или голубой акулы. Но все это можно достать не у нас, а в более богатых Бресте, Минске.

ПРОДУКТЫ К НОВОМУ ГОДУ	ЦЕНА В УПАКОВКЕ	ЦЕНА ЗА КГ, Л
Черная икра, 40 г	390 500	9 762 500
Королевские креветки в панцире, 500 г	18 850	37 700
Мясо кальмара, соломка, 450 г	8 610	19 133
Форель с/в, 500 г	19 270	38 540
Маслины черные без косточек, 300 г	3 900	13 000
Тунец в масле, 185 г	4 610	24 919
Масло оливковое, 500 мл	20 000	40 000
Раковые шейки в рассоле, 400 г	17 130	42 825
Мидии в рассоле, 200 г	6 990	34 950
Сыр «Горгонзола» благородный голубой с плесенью, 150 г	12 070	80 467
Сыр «Моцарелла», Германия, 220 г	5 550	25 227
Икорная закуска черная, 113 г	9 700	85 841
Икорная закуска красная, 113 г	8 990	79 558
Икра красная, адмиралтейская, 113 г	11 030	97 611
Кролик тушеный из ресторана, 150 г	15 590	103 933
Шампанское Брют белое Франция, 0,75 л	863 350	–
Ананас, кг	–	6 910
Хурма, кг	–	10500
Орех грецкий, 300 г	17 268	57 560
Папайя сушеная, 300 г	5 136	17 120
Чернослив, 300 г	4 215	14 050
ИТОГО	**1 460 169**	**11 743 477**

Кролик стоит как 20 граммов черной икры

Символ будущего года пользуется популярностью не только в магазинах с игрушками. В новогоднюю ночь кроликов подают и в ресторанах – 150 г стоит чуть больше 15 тыс. руб. Самостоятельная готовка обойдется дешевле. Купить ушастого у заводчиков можно и за 50, и за 200 тысяч рублей.

Кто не рискует, тот не пьет «Дом Периньон»

Ни один новогодний стол не обходится без шампанского. Советское шампанское за 12 тысяч рублей с хвостиком мы отодвигаем в сторону. Нам нужно что-нибудь неординарное. *«Изысканнее французского шампанского урожая 1999 года вы вряд ли что-нибудь найдете»,* – ответствовали мне в винном магазине. Ну да. Стоит эта редкость большую половину средней зарплаты по городу – 863350 рублей. Можно, конечно, обойтись и другим шампанским из Франции за 384 тысячи. Но зачем мелочиться? Новый год один раз празднуем!

Итого

Сумма расходов на разную деликатесную снедь – 1 460 тыс. руб. – превысила среднюю зарплату по городу в 1 326 тыс. руб. (по данным статистики). Средний заработок горожанина, увы, не рассчитан на деликатесную черную икру и французское шампанское 12-летней выдержки. Обойдемся форелью, красной икрой и ананасами.

Людмила ПРОКОПОВА

Когда есть желание, но нет возможности

«Что тебе подарить человек мой дорогой?» – наверняка перед новогодними праздниками у каждого возникает такой вопрос, который с приближением заветной ночи становится похож на глобальную и неразрешимую проблему.

Самым любимым и родным хочется подарить если не весь мир, то хотя бы маленькую галактику. А вот в случае, когда есть желание, но нет возможности, то бишь средств… И если в кармане всего 20000 рублей…

Для нее

Если вы еще не придумали, что подарить своей половинке на Новый год, можно подарить нижнее белье. Гарантировано – понравится обоим! Но при нынешних ценах о роскошном комплекте придется забыть. Тут уж либо верхняя часть – нет у нас комплектов за 20000 рублей, либо нижняя. А комплект за оговоренную сумму не купишь нигде. Еще можно подарить теплые варежки! Разноцветные, мягкие и уютные – ручки вашей любимой будет греть не только ткань, но и ваша забота.

Как еще один вариант – тапочки! В Барановичах тоже можно найти за эту сумму. Единственное но: вряд ли ваша вторая половина мечтает получить в качестве подарка на Новый год тапочки.

Также за 20 тысяч можно купить посуду: пару бокалов, симпатичные чашечки, четыре тарелочки или все, что вам нашепчет посудный домовой в посудной лавке.

Любимой, увлекающейся спортом, можно подарить за эту сумму теннисный мячик, скалку, гантели или шапочку для плавания. Только себе заодно купите шлем, чтобы защититься от преподнесенных вами же спортивных снарядов, которые несомненно полетят в вашу сторону за такой подарок. Популярный нынче среди дам хулахуп с массажными элементами или пояс для занятий спортом за такую сумму никак не купить. Ну, разве что самый обычный «советский» обруч.

Для него

Что подарить мужчине на Новый год? Помимо традиционных галстуков и рубашек есть еще масса вариантов.

Теплый вязаный шарф, причем связанный своими руками. Моток шерстяных ниток обойдется вам в 10-15000 рублей и еще вечер потраченного на вязание времени. К тому же останутся деньги на сладкий подарок.

Любой мужчина будет рад новому компьютерному приспособлению. Правда, за 20000 рублей можно в лучшем случае купить флэш-карту на 512 мегабайт, средней цены наушники или набор чистых дисков.

Возможно, вашего любимого обрадует дежурный подарок – пена для бритья и крем после бритья.

Для родителей

Что может стать хорошим подарком для родителей? К примеру, можно подарить им билеты на новогоднее представление, подборку дисков старых фильмов для мамы и вино для папы. Маме можно подарить живые цветы – фиалки, каланхоэ да хоть кактус.

А еще можно подарить горшочек меда – это вкусно, полезно, а с наступлением простудного сезона очень актуально.

Для детей

Дети нынче рады не плюшевым зайкам и сладким подаркам – это как само собой разумеющееся. Современные дети хотят телефоны последних моделей, карманные компьютеры, MP3-плееры и прочие гаджеты. Но увы! За двадцать тысяч даже дешевенький плеер не купить, но мы не настолько богаты, чтобы тратить деньги на дешевые вещи.

За оговоренные 20000 можно купить книжку, много конфет или диск с любимой игрушкой. К месту также будут сказки на дисках или музыка.

Для друзей

Советуем в этом году обойтись без сувениров с символом наступающего года, денежного дерева или бутылок с засушенными перцами – ничего, кроме захламленности, они не принесут. Друзьям можно подарить подборку с любимыми фильмами, лицензионные диски, на которые сейчас начинают действовать скидки. Настоящим новогодним подарком могут стать украшения на елку. Золотистые, серебристые яркие шары и мишура для елок всегда найдут свое применение. Также для друзей очень кстати будет хорошее вино. Только злоупотреблять не стоит, ведь Минздрав предупреждает…

Итак, запах ели, мандаринов и оливье наконец-то разбудил в нас ощущение праздника! Пора за подарками!

Тамара САВИЧ

Акция в приюте

Людмила ПРОКОПОВА

Сотрудники ООО «ЭколайнБис» поздравили воспитанников детского приюта г. Барановичи с Новым годом 27 декабря.

«Дед Мороз пришел!» – встречали в коридоре гостей выбежавшие из комнат счастливые ребятишки.

Почти все малыши рассказали Деду Морозу (Александр Стецко) и Снегурочке (Татьяна Кузя) любимые новогодние стихотворения.

Гости в свою очередь поздравили ребят с наступающим праздником, пожелали исполнения заветных желаний и вручили детям сладкие подарки.

«Ребенку всегда приятно внимание, – сказала сотрудник ООО «ЭколайнБис» Мария Маевская, *– а накануне Нового года так важно, чтобы у каждого воспитанника приюта было праздничное настроение».*

Поздравить детей пришли и другие работники компании – Екатерина Бойко и Андрей Бубен.

Праздник для детей

Зина ДРОЗД

Ученики и педколлектив Тешевлянской СШ устроили новогодний праздник для детей-инвалидов, которые обучаются на дому, и для одиноких пенсионеров.

Главными инициаторами этих мероприятий, которые прошли в рамках областной акции «Чудеса на Рождество», выступили педагог-организатор школы Ольга Лущик и заместитель директора по воспитательной работе Елена Давыдова.

Школьники, учителя и администрация школы собрали сладости и игрушки для детей с ограниченными возможностями, подготовили подарки для больных, которые находятся на социальных койках в Молчадской больнице. Все гостинцы ребята положили в сшитые красные рукавички – символы акции.

Дети-инвалиды, которые лишены возможности посещать школу, с радостью общались со своими сверстниками, а также принимали дома поздравления от Снегурочки и Деда Мороза. Тепло принимали гостей и в больнице. Пожилые люди украдкой смахивали слезы во время праздничного концерта, подготовленного учениками Тешевлянской СШ и бывшей учительницей русского языка и литературы этой школы Ириной Левкович.

Помогите Ирине Терешко

Ирина ПТИЦЫНА

Сорокалетняя жительница д. Загорная Клецкого района просит помочь собрать средства на дорогостоящую операцию.

Клинический диагноз Ирины Ивановны – синдром Исаакса с выраженным пирамидно-экстрапирамидным синдромом, преимущественно в ногах, псевдомиотоническим синдромом, резко выраженным невропатическим болевым синдромом. Женщина заболела в 2002 году, когда у нее появилась нарастающая скованность и дрожание в руках. С 2006 года она является инвалидом по болезни Штрюмпеля.

Облегчить состояние женщине может операция за границей, возможно, в Москве, стоимость которой около 30 тысяч долларов.

«Очень надеюсь и верю, что найдутся люди, которые смогут помочь мне», – сказала в телефонном разговоре Ирина Ивановна.

Благотворительный счет открыт в центре банковских услуг № 607 – г. Клецк, ул. 17-го Сентября, 1:

– белорусские рубли – транзитный счет №3819382103420 на благотворительный счет №000008 в центре банковских услуг № 607.

Назначение платежа: На лечение Терешко Ирины Ивановны. Дополнительную информацию о получателе средств можно получить по телефону 8-029-576-25-45.

intex-press 2011

Январь

пн	3	10	17	24	31
вт	4	11	18	25	
ср	5	12	19	26	
чт	6	13	20	27	
пт	7	14	21	28	
сб	1	8	15	22	29
вс	2	9	16	23	30

Февраль

пн		7	14	21	28
вт	1	8	15	22	
ср	2	9	16	23	
чт	3	10	17	24	
пт	4	11	18	25	
сб	5	12	19	26	
вс	6	13	20	27	

Март

пн		7	14	21	28
вт	1	8	15	22	29
ср	2	9	16	23	30
чт	3	10	17	24	31
пт	4	11	18	25	
сб	5	12	19	26	
вс	6	13	20	27	

Апрель

пн		4	11	18	25
вт		5	12	19	26
ср		6	13	20	27
чт		7	14	21	28
пт	1	8	15	22	29
сб	2	9	16	23	30
вс	3	10	17	24	

Май

пн	2	9	16	23	30
вт	3	10	17	24	31
ср	4	11	18	25	
чт	5	12	19	26	
пт	6	13	20	27	
сб	7	14	21	28	
вс	1	8	15	22	29

Июнь

пн		6	13	20	27
вт		7	14	21	28
ср	1	8	15	22	29
чт	2	9	16	23	30
пт	3	10	17	24	
сб	4	11	18	25	
вс	5	12	19	26	

Июль

пн		4	11	18	25
вт		5	12	19	26
ср		6	13	20	27
чт		7	14	21	28
пт	1	8	15	22	29
сб	2	9	16	23	30
вс	3	10	17	24	31

Август

пн	1	8	15	22	29
вт	2	9	16	23	30
ср	3	10	17	24	31
чт	4	11	18	25	
пт	5	12	19	26	
сб	6	13	20	27	
вс	7	14	21	28	

Сентябрь

пн		5	12	19	26
вт		6	13	20	27
ср		7	14	21	28
чт	1	8	15	22	29
пт	2	9	16	23	30
сб	3	10	17	24	
вс	4	11	18	25	

Октябрь

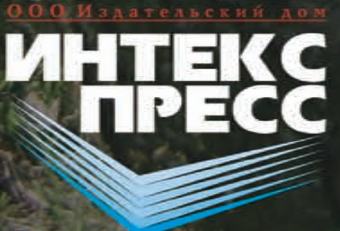
пн	3	10	17	24	31
вт	4	11	18	25	
ср	5	12	19	26	
чт	6	13	20	27	
пт	7	14	21	28	
сб	1	8	15	22	29
вс	2	9	16	23	30

Ноябрь

пн		7	14	21	28
вт	1	8	15	22	29
ср	2	9	16	23	30
чт	3	10	17	24	
пт	4	11	18	25	
сб	5	12	19	26	
вс	6	13	20	27	

Декабрь

пн		5	12	19	26
вт		6	13	20	27
ср		7	14	21	28
чт	1	8	15	22	29
пт	2	9	16	23	30
сб	3	10	17	24	31
вс	4	11	18	25	



ООО «Издательский дом «Интекс-пресс»
225406 ул. Брестская, 224А-4, г. Барановичи, Брестская обл., Республика Беларусь
журналисты: т. /0163/ 41-70-78, 41-69-00, т/м /029/ 808-25-00, /029/ 140-25-00
www.intex-press.by, e-mail: news@intex-press.by
размещение рекламы: т/ф /0163/ 44-75-61, 44-75-64, /029/ 808-11-67, /029/ 144-11-67
e-mail: reklama@intex-press.by

Новый год в одиночестве

Как бы это странно ни звучало, но вокруг нас не так уж и мало людей, по разным причинам вынужденных встречать Новый год в одиночестве. Как не повесить нос в самый веселый праздник в году?

На самом деле, причин новогоднего одиночества может быть масса. Многих, как говорится, должность обязывает. Тысячи сторожей и водителей-дальнобойщиков, машинистов поездов, а вместе с ними и дежурных по железнодорожным переездам, а еще врачи, милиционеры и пожарные вынуждены встречать Новый год наедине с собой и своими профессиональными обязанностями.

По уверениям психологов, на одиночество в новогоднюю ночь частенько себя обрекают недавно разведенные супружеские пары либо молодые люди, расставшиеся накануне со своими пассиями. После краха отношений им некоторое время хочется побыть наедине, а не в шумной компании среди счастливых пар знакомых, с которыми они еще вчера дружили семьями.

В последнее время, особенно среди молодого поколения, все чаще встречаются те, кто хотя бы раз желает встретить Новый год в одиночку просто так, ради новых ощущений. Подобное новогоднее одиночество скорее напоминает модный эксперимент, снимающий усталость от традиционных форм новогодних торжеств с пожилыми родителями за столом яств и телевизором или с друзьями в ночном клубе.

Мотивов к одиночеству действительно существует бесконечное множество. В конце концов, всегда есть люди, осознанно либо неосознанно почувствовавшие однажды примерно то же, что в свое время почувствовал один из известнейших в мире русских людей – Антон Чехов, когда мудро и лаконично высказался, что «истинное счастье невозможно без одиночества». Пренебрегать таким счастьем эти люди не готовы и в новогоднюю ночь. Но самое важное, пожалуй, то, как устроить личный праздник в одиночестве со вкусом и максимальной пользой для себя, чтобы потом не было мучительно больно за опрометчивый шаг? По этому поводу участники различных интернет-форумов дают друг другу немало всяческих советов. Самые популярные из них проанализировала «IP».



«Куда-нибудь поехать»

Рецепт №1

На Новый год всегда можно куда-нибудь поехать. Причем куда – действительно не важно. Важен сам факт вашего торжественного пребывания в дороге в момент «Икс». В таком случае существует бесконечное множество вариантов. Можно сесть, к примеру, на поезд Барановичи – Полоцк, доехать к утру до Витебска или до того же Полоцка, погулять по ним весь первый день нового года и первым ночным поездом вернуться обратно. Согласитесь, в обычный уик-энд не каждый из нас так запросто решится сорваться в вояж по городам белорусского Севера. А Новый год – чем не повод познакомиться с удаленным краем родной страны. Впрочем, при желании в дороге вы сможете встретить Новый год не в гордом одиночестве с книгой у окна, а с компанией других пассажиров (наверняка в вагоне вы будете не один), вольно или невольно оказавшимися в пути в канун праздника. В крайнем случае, почувствовав острую коммуникативную недостаточность, вы можете пригласить в свою компанию проводницу. Вдруг она расскажет вам какую-нибудь новогоднюю сказку, и вы вновь станете верить в чудеса?

Кстати, далеко ехать – необязательно. Можно уединиться, поселившись на сутки в гостинице в каком-нибудь старинном, провинциальном местечке и посвятить канун и начало нового года стороннему созерцанию колоритной жизни белорусской глубинки. Правда, побеспокоиться об этом следует уже сегодня. Как узнала «IP», в отеле «Дядя Ваня», расположенном в г. Дятлово, к середине декабря все 1-местные номера на новогоднюю ночь уже оказались забронированы. В более крупных городах ситуация выглядит лучше. К примеру, в гостинице «Аэлита» в столице белорусского Полесья Пинске пока свободны как 1-местные, так и 2-местные номера. Снять номер на сутки в провинции обойдется от 40 до 90 тысяч рублей. Плюс дорога туда-обратно и траты на досуг – получаем сумму, в которую обойдется отдых.

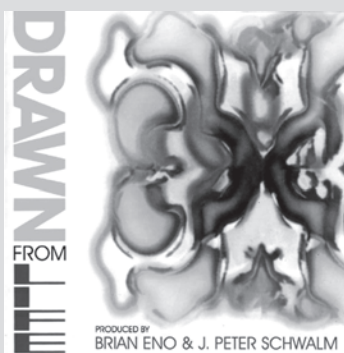
«Праздник для души»

Рецепт №2

Новогодний вечер всегда можно посвятить любимому занятию – просмотру кинофильмов, чтению книг или собиранию пазлов под любимую музыку. Тут уж, как говорится, у кого к чему душа лежит. Например, популярный нынче белорусский писатель-интеллектуал Альгерд Бахаревич высказался как-то, что самым блаженным времяпрепровождением считает чтение любимых книг с недорогим виски всю ночь напролет.

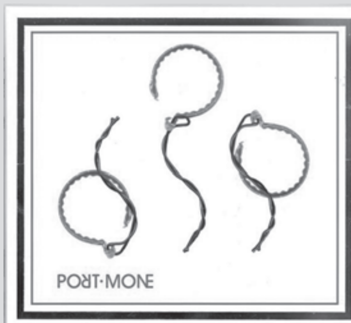
Свои вкусы, как известно, другим не навязывают. Тем не менее «IP» предлагает читателям несколько возможных вариантов, которые кому-то помогут создать в новогодний вечер соответствующий праздничный антураж.

Музыка:



1. **Brian Eno & J. Peter Schwalm «Drawn from life»**. В свое время музыкальные критики назвали «умиротворяющей» эту совместную работу известного английского музыканта, отца эмбиент-музыки Брайана Ино и немецкого электронщика Петера Швальма. Пластинка, от роду которой уже почти десять лет, являет собой фирменный коктейль эмбиента и джаза, приготовленный двумя мастерами музыки с использованием «живых» классических инструментов. Но большинством отечественных меломанов эта пластинка наверняка до сих пор не услышана. Между тем «умиротворяющая» инструментальная музыка, не перегруженная вокальными вкраплениями, может достойно украсить любой вечер наедине с собой. Тем более – новогодний.

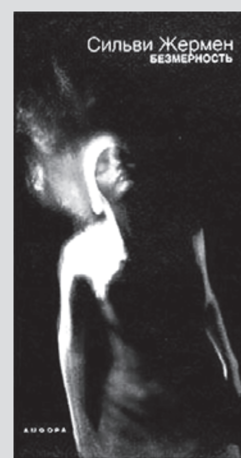
Где найти? В магазине «Мир звука&видео» (ул. Войкова, 2/1). Цена: 20 тыс. руб.



2. **Port Mone «Dip»**. Выход в 2009 году этой дебютной пластинки молодого белорусского коллектива стал открытием не только в мире отечественной альтернативной музыки. Хорватские критики, например, вообще назвали этот диск лучшим музыкальным альбомом прошлого года. Причем отнести альбом к какому-то определенному стилю даже маститым критикам оказалось не под силу. С точностью можно сказать лишь то, что атмосфера «Dip» создана очаровательным акустическим трио: аккордеон, бас-гитара и перкуссия. И никаких слов. Только музыка.

Где найти? В магазине «Мир звука&видео» (ул. Войкова, 2/1). Цена: 30 тыс. руб.

Книги:



1. Роман **«Безмерность»** современной французской писательницы Сильви Жермен. События книги развиваются в постсоциалистической Праге, жители которой уже избавились от советского политического ига, но не могут справиться с общечеловеческими проблемами – тоской и безвыходностью. Книга о внутренней борьбе человека и о его великом терпении, о невозможности «записать черным по белому невероятное молчание Бога». Роман, герои которого, так похожие на каждого из нас, в течение жизни все больше погружаются в некую безмерность.

Где найти? В отделе иностранной литературы центральной городской библиотеки. Стоимость в книжных интернет-магазинах – около 20 тыс. руб.



2. **«Лебядзіны скіт»**. Под таким названием в прошлом году вышел сборник литературных сказок легендарного белорусского писателя Владимира Короткевича, 80-летний юбилей которого мы отмечали в этом году. Новое, качественно иллюстрированное для детей переиздание сказок – хороший повод перечитать их и нам, взрослым. Ведь сказки актуальны для всех читательских возрастов. Так почему бы не вспомнить о них в канун Нового года?

Где найти? В библиотеке или в книжных магазинах (цена: около 6 тыс. руб.).

«Выспаться!»

Рецепт №3

Один из самых простых, но и самых популярных советов, как провести Новый год одному, которые встречаются на различных форумах – это рекомендация хорошенько выспаться. Складывается мнение, что это великое подспудное желание многих, кто алчет, но не может позволить себе его осуществить. Однако искренне советует другим: *«Взять и просто выспаться. Ибо чего-чего, а этого в нашей обыденной жизни никогда не хватает. Я был бы просто счастлив».*

Называются и дополнительные приятные бонусы встречи Нового года подобным образом. Во-первых, наутро не болит голова и нет тяжести в желудке. Во-вторых, можно проснуться рано и целый день посвятить прогулкам. Причем, чем раньше вы это сделаете, тем дольше у вас продлится то незабываемое чувство вашего единственного присутствия в неожиданно опустевшем зимнем городе.

Материалы полосы подготовил Алесь ГИЗУН



Как встретить Год Кролика

В Китае считают, что если в новогоднюю ночь удастся угодить «хозяину года», то в текущем году он осыплет всяческими благами, добавит удачи и счастья в жизни.

Чтобы понравиться Металлическому кролику или Белому коту, в юрисдикции которых будет Новый 2011 год, необходимо выполнить некоторые условия.

Делаем прическу

Новогодняя ночь как раз тот случай, когда можно позволить себе все, что угодно. Например, воспользоваться специальными средствами для волос, которые помогут выглядеть действительно по-новогоднему.

Гели и лаки с блестками всех цветов радуги, туши для волос оттеночные пенки, заколки в волосах – все можно использовать в этот особенный праздник.

Но следует помнить, что прическа должна гармонировать с нарядом и с тем, в каком стиле выполнен маникюр. Также если новогоднюю ночь планируется провести в непрерывных танцах, то слишком сложную укладку делать не стоит.

В салонах и парикмахерских города праздничная прическа на длинный волос обойдется от 45 до 80 тысяч рублей, а на короткий волос – от 15 до 40 тысяч рублей.



В макияже – естественность



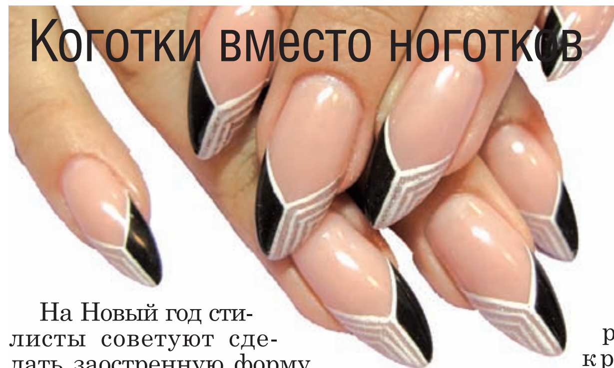
Макияж является неотъемлемой частью новогоднего наряда. В грядущую праздничную ночь стилисты советуют минимально использовать косметику, поскольку к рекомендуемым светлым платьям самым подходящим будет едва различимый, натуральный макияж.

Можно лишь слегка подчеркнуть глаза затушеванным карандашом, наложить удлиняющую ресницы тушь, акцентировать скулы теплым персиковым оттенком, а для губ использовать натуральный блеск.

Если же в праздничном наряде будут присутствовать блестящие металлические детали, можно добавить на веки мерцающих серебристых теней. В том случае, если вы не уверены, что самостоятельно сделаете себе нужный макияж, можно обратиться к специалистам.

Стоимость макияжа, сделанного у профессионалов, составит от 50 до 70 тысяч рублей.

Коготки вместо ноготков



На Новый год стилисты советуют сделать заостренную форму ногтей, словно кошачьи коготки (у кролика коготки, кстати, не меньше).

Ногти должны быть гладкими, с глянцевым блеском. Можно отполировать свои собственные или нарастить такие ноготки. Маникюр желательно выполнить в бело-розово-металлических тонах, но и кроваво-красный цвет ногтей тоже подойдет. Можно раскрасить каждый ноготок в свой цвет, чтобы получить эффект радуги на кончиках пальцев. В любом случае, какой бы ни был цвет для дизайна ногтей, стоит добавить серебряных или золотых блесток.

Стоимость маникюра в нашем городе обойдется до 20 тысяч, художественная роспись ногтей до 13 тысяч рублей.

Украшаем квартиру и готовим праздничный стол

Стихия наступающего года – металл, поэтому по квартире можно расставить металлические украшения: вазы, подставки для свечей.

Можно купить фигурки с символом 2011 года и украсить ими интерьер. А чтобы не разбудить в кролике уходящего тигра, в новогоднюю ночь на стол не следует подавать ни зайчатины, ни крольчатины. Лучше отдать предпочтение вегетарианским блюдам: больше овощей, зелени, обязательно должны быть яблоки и просо. А вместо блюд из мяса можно приготовить рыбу, тем более что еще одним хозяином приходящего года считается кот. А рыба не только любимое кошачье лакомство, но и очень полезная пища для человека.

Подготовила Инна ГОНЧАР

Лучшие рецепты к

Что приготовить на Новый год? Чем удивить гостей и домашних? Как сделать новогодний стол 2011 года необычным, оригинальным и вкусным? Подборка рецептов от Intex-press поможет не беспокоиться по этому поводу.

САЛАТЫ

«Новогодний бал»



Состав: *1 крупный вареный окорочок (или куриное филе), 1 ст. чернослива, 3-4 вареных яйца, 2 вареные моркови, 2 луковицы, 300 г свежих шампиньонов, 0,5 банки зеленого горошка, 0,5 банки кукурузы, зелень петрушки, майонез. Для украшения: зеленый лук и сладкий перец.*

Укладывать слоями:

1 слой – мелко порезанное куриное филе, майонез;

2 слой – ошпаренный лук;

3 слой – мелко порезанный распаренный чернослив, майонез;

4 слой – кукуруза и горошек в равных пропорциях, майонез;

5 слой – грибы, пожаренные с луком до золотистого цвета, майонез;

6 слой – морковь, тертая на крупной терке, майонез;

7 слой – натертые на крупной терке яйца.

Украсить в виде часов: серединку посыпать желтками, а край круга белками. Стрелки сделать из зеленого лука, цифры – из перца. Салатику нужно дать пропитаться.

Салат с баклажанами «Кот»

Состав: *4 баклажана, 4 яйца, 1 банка консервированного зеленого горошка, 1 яблоко, майонез.*

Нарезать подготовленные баклажаны маленькими кубиками, не снимая кожуры, яблоко нарезать соломкой. Яйца отварить, отделить желтки от белков, натереть по отдельности на мелкой терке. Баклажаны посолить, потушить на слабом огне в сковороде до размягчения и потемнения.

Первым слоем выложить яблоки, сразу придавая салату форму головы кота, помазать майонезом, второй слой – тертые белки, третий – консервированный горошек, затем – желтки и баклажаны.

Из майонеза, положив его в пакетик с дырочкой в углу, нарисовать мордочку кота.

«Мой каприз»

Состав: *300 г вареного языка, 300 г ветчины, одна вареная куриная грудка (филе), баночка стерилизованных резаных шампиньонов, 250 г майонеза, 0,5 ч. л. горчицы, черный перец, соль по вкусу.*

Язык, ветчину, филе грудки нарезать мелкими кубиками. Добавить горчицу, перемешать. Добавить шампиньоны и черный перец. Заправить майонезом, посолить по вкусу.

«Искушение»

Состав: *кальмары, сыр, перец болгарский (красный, желтый), лук, маслины, масло растительное, соль, перец черный молотый, зелень.*

Кальмары сварить и порезать соломкой, сыр порезать соломкой, перец так же нашинковать соломкой, лук нашинковать мелко, маслины разрезать пополам. Зелень нарубить мелко.

Посолить, поперчить, перемешать, заправить маслом.

Салат из курицы с бананом

Состав: *отварное мясо курицы, кислое яблоко, банан, сыр, лук, майонез, специи по вкусу.*

Лук нарезать кольцами, выдержать 1-2 часа в воде с уксусом и сахаром, сыр натереть на мелкой терке, мелко нарезать мясо курицы, банан и яблоко, все перемешать, заправить майонезом, добавить специи.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



«Закусончики»

Состав: *по две средние отварные свеклы и моркови, 100 г сыра, 4 вареных яйца, 1 сельдь, 2 зубчика чеснока, чернослив или грецкие орехи, майонез, зелень.*

По отдельности натереть свеклу, морковь, сыр, желтки и белки. Чеснок пропустить через пресс. Селедку разделать и порезать кусочками.

Свеклу смешать с одной частью сыра и желтком, а морковь – с другой частью сыра, белком и чесноком. Из свекольной массы сформировать шарики, внутрь которых положить по кусочку селедки. То же самое сделать с морковной массой, только внутрь положить по одному черносливу или грецкому ореху. Если масса плохо формируется в шарик, добавьте немного майонеза. Готовые «закусончики» выложить на плоское блюдо, сверху на каждый шарик капнуть майонезом и украсить зеленью.

Свекольные мини-рулеты с сельдью

Состав: *1 средняя отварная свекла,1 небольшая отварная морковка, 2 отварные картофелины, 100 г сливочного сыра, 70 г филе слабосоленой сельди, 100 г майонеза, 5 г желатина.*

Замочить желатин в 1/4 стакана холодной воды и дать набухнуть. Затем подогреть до полного его растворения на водяной бане. Подмешать майонез. Свеклу и морковь натереть на мелкой терке (по отдельности), картофель – на крупной. Слегка посолить.

На рабочую поверхность выложить пищевую пленку (для надежности в 2 слоя). К свекле добавить 1 ст. л. (можно чуть больше) майонеза с желатином, вымешать и выложить в тоненький прямоугольный пласт на пленку. Следующий слой – сливочный сыр, затем майонез с желатином. При этом каждый следующий слой должен занимать меньшую по объему площадь. Сверху положить картофель, майонез с желатином. Затем морковь, майонез с желатином и филе селедки. Приподнимая пленку с противоположных концов, сформировать рулет, сильно не надавливая. Для жесткости конструкции завернуть рулет в пленке еще и в фольгу и убрать на несколько часов в холодильник. Нарезать острым ножом на порционные роллы, часть из которых можно обвалять в мелко порезанном зеленом луке.

Красная рыба в желе

Состав: *2 кг красной рыбы, 2 лимона, 25 г желатина.*

Отварить на медленном огне целую тушку рыбы при слабом кипении в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Остывшую рыбу вынуть из бульона и снять кожу. Распустить желатин в 0,5 литра холодной воды. Влить 0,5 литра остывшего бульона и тщательно перемешать.

Выложить на блюдо рыбу и с помощью кисточки нанести слой жидкого желе. Поставить блюдо в холодильник. После того как желе возьмется, нанести еще один слой и поставить в холодильник на 1,5 часа. Перед подачей на стол украсить рыбу кружочками лимона.

Закуска с черносливом «12 месяцев»

Состав: *12 шт. чернослива без косточек, 100 г плавленого сливочного сыра, 100 г очищенных грецких орехов, зелень, 1 зубчик чеснока, 50 г майонеза.*

Чернослив промыть, посушить, сделать сверху надрезы, чтобы получилась емкость для начинки. Орехи измельчить в блендере. Смешать в миске до однородной массы: сыр, майонез, перемолотые орехи. Выдавить 1 зубчик чеснока. Чернослив наполнить полученной начинкой. Готовое блюдо украсить зеленью.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Мясо «Праздничное»

Состав: *800 г картофеля, 0,5 ст. молока, кусочек сливочного масла, 500 г свинины, 2 луковицы, 1 морковь, 100 г сметаны, 50 г сыра.*

Приготовить картофельное пюре, добавив в него горячее молоко и масло. Слегка обжарить нарезанный полукольцами лук и натертую на крупной терке морковь. Добавить порезанное мелкими кусочками мясо, посолить и тушить под крышкой до полуготовности.

Из пергаментной бумаги сделать кулек и наполнить его картофельным пюре. На смазанную маслом сковороду выдавить пюре в виде бордюра. В середину выложить тушеное мясо. Сверху залить сметаной и посыпать тертым сыром. Запекать в нагретой до 180 градусов духовке в течение 15 минут.

Крылышки с ананасами

Состав: *20 куриных крыльев, цедра 1 апельсина, 1 банка (250 г) консервированных ананасов, 1 ст. л. яблочного (столового) уксуса, 2 ст. л. кокосовой стружки, растительное масло, соль.*

Ананасовый сироп из банки смешать с уксусом. Цедру апельсина перекрутить или очень мелко порезать.

Крылышки натереть солью по вкусу, цедрой апельсина и залить ананасовым сиропом, смешанным с уксусом. Оставить мариноваться на 30-40 минут. Замаринованные крылышки выложить в форму, смазанную маслом, и запечь.

Готовые крылышки выложить на тарелку и посыпать кокосовой стружкой. Подавать вместе с кусочками ананаса.

Свинина в ореховой корочке

Состав: *1 кг свиной вырезки без кости, 1 ст. грецких орехов, половина пучка укропа, 250 г сметаны, 2 ст. л. горчицы, соль, перец.*

На куске мяса через каждые 2-2,5 см сделать глубокие поперечные надрезы, натереть солью и перцем.

Приготовить ореховую панировку. Для этого смешать мелко порубленный укроп и измельченные в блендере или ступке грецкие орехи, сметану и горчицу. Мясо выложить на фольгу и обмазать со всех сторон этой смесью. Завернув свинину в фольгу, положить ее в форму и запекать в разогретой до 180-200 градусов духовке около 1,5 часов. За 20 минут до готовности раскрыть фольгу, чтобы мясо подрумянилось. На стол подавать, сняв фольгу и украсив по бокам кружками апельсинов или кольцами ананаса.



праздничному столу

Жульен в шляпках

Состав: *300 г крупных свежих шампиньонов, 2 луковицы, 1 ст. л. муки, 50 мл сливок, 300 г сыра, соль, перец.*

У шампиньонов срезать ножки и немного углубить шляпки изнутри, удалив ножом перепонки. Измельченный лук обжарить в масле до золотистого цвета, добавить муку и готовить еще 1-2 минуты, постоянно перемешивая. Ножки грибов мелко порезать и отдельно обжарить. Соединить с луком и влить сливки. Посолить, поперчить и готовить, пока смесь не станет густой. Готовую массу уложить в грибные шляпки, посыпать тертым сыром и запечь в нагретой до 180 градусов духовке в течение 15 минут.

Уложить на блюдо веточки укропа или петрушки, а на них – грибные шляпки.

Рулет с яйцом и зеленью

Состав: *700 г филе говядины, 4 вареных яйца, зелень, 1 ст. гранатового сока, 1-2 соцветия гвоздики, 1 ч. л. кориандра, черный молотый перец, соль.*

Разрезать мясо пластами толщиной 1 см и отбить. Переложить отбивные в эмалированную посуду. Добавить туда гвоздику, кориандр и залить гранатовым соком. Оставить на 1 час.

Измельчить зелень и почистить яйца. Замаринованные кусочки мяса посолить и поперчить, выложить на них сначала зелень, затем по одному яйцу и свернуть рулетом. Перевязать рулеты ниткой. Выложить в форму и добавить 1 ст. теплой воды. Тушить, пока мясо не станет мягким.

«Барская радость»

Для одной порции: *300 г филе лосося на кожице, 200 г гарнира (овощи: картофель, цветная капуста, стручковая фасоль, брокколи). Для соуса: 50 мл сливок (33%), 50 мл белого полусладкого вина, половина луковицы, половина моркови, 1 ст. л. зернистой французской горчицы, перец и соль. Для маринада: 1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. белого полусладкого вина, 10 гранатовых зерен, четверть лимона, перец и соль.*

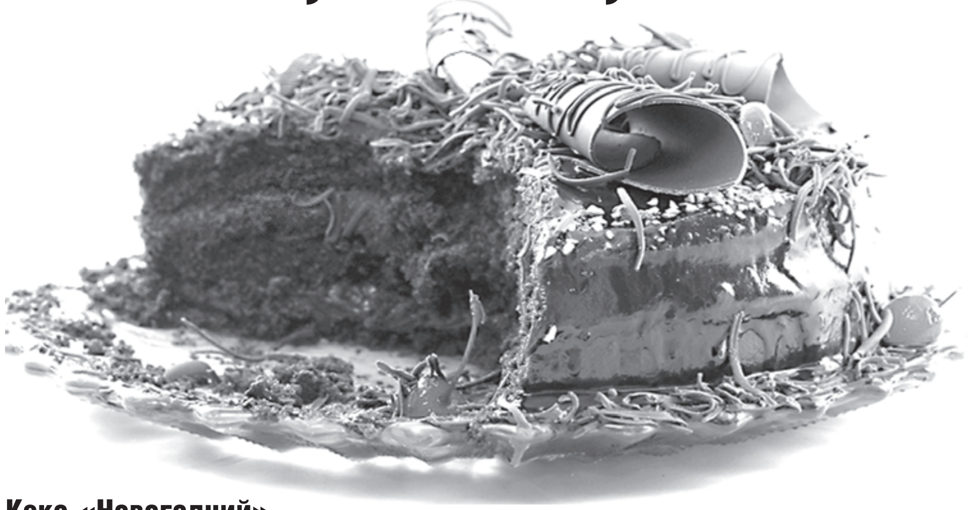
Маринад: смешать вино и горчицу, посолить, добавить перец, выдавить в эту массу лимон, все перемешать. Намазать маринадом филе и выдержать четверть часа.

Соус: морковь и лук порезать крупно, обжарить на среднем огне до тех, пока не образуется корочка золотистого цвета. Залить овощи вином, дать закипеть. Когда объем станет меньше вдвое, влить сливки и на среднем огне потомить до загустения. Соус процедить через дуршлаг в глубокую сковороду (лука и моркови не должно остаться). Этой массе дать закипеть на маленьком огне, посолить, добавить горчицу и перец. Перемешать, снять с огня.

Рыбу обжарить до корочки с одной стороны. Поставить ее на нижний уровень духовки (170 °С) так, чтобы обжаренная сторона была сверху. Запекать 7-9 минут.

Овощи отварить до полуготовности, дать остыть, выложить на рыбу и залить все горчичным соусом. Украсить красным луком и зеленью.

ПИРОГИ, ТОРТЫ, ПЕЧЕНЬЕ



Кекс «Новогодний»

Состав: *150 г сахара, 130 г маргарина, 2 яйца, 1 ст. сметаны, 3 ст. л. какао, 1 ч. л. соды, гаш. уксусом, 1,5 ст. муки. Для глазури: 50 г слив. масла, 3 ст. л. молока, 3 ст.л. сахара, 3 ст. л. какао. Для украшения и начинки: фисташки, арахис, сухофрукты, цукаты, вишня из варенья.*

Растереть с сахаром 100 г маргарина. Добавить яйца, перемешать. Затем добавить сметану, какао, соду и муку. Вновь перемешать. Мелко порезать сухофрукты и цукаты. Орехи измельчить, оставив немного для украшения. Добавить все в тесто и перемешать. Форму смазать маргарином и вылить тесто. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке.

Готовый кекс остудить. Для глазури смешать масло, молоко, сахар, какао. Довести до кипения, варить, постоянно помешивая, примерно 1 минуту. Облить глазурью готовый кекс. Украсить орехами и вишней.

Торт «Айсберг»

Для теста: *0,5 л сметаны, банка сгущенки, 4 яйца, 1 ст. сахара, 2 ч. л. соды, 3 ст. муки.* **Для крема:** *1 л сметаны, 2 ст. сахара. Для глазури: 5 ст. л. молока, 5 ст. л. сахара, 4 ст. л. какао, кокосовая стружка.*

Все компоненты для приготовления теста тщательно перемешать. Массу разделить на две части. В одну добавить 2 ст. л. какао. Одну половину теста выложить в выстланную пергаментом круглую форму и выпечь (20 минут при 180 градусах). То же самое повторить со второй половиной теста.

Приготовить крем, взбив сметану с сахаром. Готовым коржам дать остыть, вынуть из формы и порезать кубиками. Обмакнуть каждый кубик в крем и выложить на блюдо: чередуя цвета, сформировать горку. Залить торт теплой глазурью и посыпать кокосовой стружкой.

Пирожные с корицей

Состав: *2 ст. сахара, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 2 ст. муки, 3 ст. л. майонеза, 1-2 ч. л. соды, гаш. лимонным соком, 2 ч. л. корицы, цедра 1-2 лимонов и 1-2 апельсинов, 1 плитка черного шоколада, маргарин.*

Цедру измельчить. Взбить 3 яйца и один желток с половиной сахара. Добавить размягченное масло, майонез, цедру, корицу, соду и муку. Смазать маргарином форму и вылить туда тесто. Выпекать в нагретой до 180 градусов духовке.

Растопить шоколад, полить им верх уже готового пирога и порезать его на квадраты. Оставшийся белок взбить в крепкую пену с оставшимся сахаром. Украсить им пирожные.

ДЕСЕРТЫ

Яблоки под снегом

Состав: *1/2 батона белого хлеба, 5 яблок, 0,5 ст. изюма, 2 яйца, 3 яичных белка, 1 ст. молока, 2 ст. сахарной пудры, корица, сливочное масло, панировочные сухари.*

Срезать с хлеба корочки и порезать мякиш ломтиками. Яйца взбить, добавить молоко и сахарную пудру. Залить хлебный мякиш сладкой молочной смесью и дать хлебу пропитаться. С яблок срезать кожуру, вынуть сердцевину и нарезать дольками. Смешать с корицей и изюмом.

Выложить пирог в промасленную и обсыпанную сухарями форму слоями – слой хлеба, слой яблок с изюмом. Выпекать 30-40 минут.

Белки взбить в крепкую пену. Затем взбивать их еще 5-7 минут на водяной бане. Выложить поверх пирога за 10 минут до готовности.

«Эйфелева башня»

Состав: *5 штук зефира, 500 г вишни, 1 ст. л. желатина.*

Зефир порезать вдоль на три кружочка каждый. Распустить желатин: залить 0,25 ст. воды, оставить на 40 минут, а затем нагреть на медленном огне, чтобы гранулы растворились. Но не кипятить!

Из половины вишни (без косточек) выдавить сок и соединить его с желатином. Вылить этот сироп в чашу и убрать в холодильник до образования желе. Из желе вырезать кружочки по диаметру зефира. Сложить десерт: кружок зефира, кружок желе, кружок зефира, кружок желе, кружок зефира.

«Кот в мешке»

Состав: *200 г слоеного теста, 8 груш, 0,5 ч. л. корицы, 0,5 ст. чернослива, 4 ст. л. сахара, молоко.*

У груш в нижней части вырезать сердцевину, а на ее место поместить начинку. Для начинки чернослив замочить, а потом перекрутить. Смешать с 2 ст. л. сахара и корицей. Тесто не очень тонко раскатать. Разделить на 8 частей. Из каждой сделать круг диаметром примерно 20 см. Поставить вертикально каждую грушу в центр круга, обернуть фрукт так, чтобы тесто приняло форму груши. Остатки теста срезать и сделать из них листочки. Прилепить их к груше в тесте. Смазать каждую грушу в тесте молоком и посыпать сахаром. Выложить на противень, смазанный маслом и выпекать около 30 минут при 180 градусах.

«Вкуснейший»

Состав: *300 г творога, 0,5 ст. йогурта, сок половины лимона, 2 ч. л. желатина, 2 ст. л. теплой воды, сахарная пудра, тертый шоколад.*

Творог протереть через сито, добавить йогурт, лимонный сок и разведенный в теплой воде желатин. Хорошо все перемешать. Полученную массу выложить в формочки (например, для кексов) и поставить на ночь в холодильник. Перед подачей перевернуть десерт на блюдо, посыпать сахарной пудрой и тертым шоколадом.

НАПИТКИ



Коктейль «Новогодний»

В бокал положить 50 г консервированных фруктов ассорти. В миксере взбить 50 г охлажденного молока, 20 г малинового сиропа, столько же сливочного мороженого, после чего перелить в бокал с фруктами.

Апельсиново-клюквенный пунш

Состав: *по 3 ст. клюквенного и апельсинового сока, 0,5 ст. л. имбиря, 0,5 ст. л. молотой корицы, щепотка мускатного ореха.*

В большой кастрюле смешать клюквенный и апельсиновый соки. В идеале они должны быть свежевыжатыми, но подойдут и магазинные. Добавить 3/4 стакана воды, имбирь, корицу, мускатный орех и довести до кипения на сильном огне. Как только смесь закипит, убавить огонь до умеренного и варить еще 5 минут. Получившийся напиток разлить в стеклянные кружки, перед этим бросив в них по паре замороженных ягод клюквы. Украсить дольками свежего апельсина и листочками мяты.

Горячий сидр

Состав: *1 л яблочного сидра, 4 апельсина, 6-7 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа, 1 ст. л. меда.*

Влить в кастрюлю яблочный сидр и сок трех апельсинов. Добавить гвоздику, лавровые листочки, порезанный дольками апельсин и мед. Варить несколько минут на медленном огне, постоянно помешивая и не давая закипать. Полученный напиток процедить через марлю или ситечко, разлить по высоким бокалам.

Коктейль «Брызги шампанского»

В высокий бокал насыпать колотого мелкого льда на 2/3, добавить 50 г измельченных фруктов и ягод, 60 мл шампанского, 40 мл вишневого ликера, 2 чайные ложки коньяка и столько же лимонного сока. Перемешайте ложечкой.

Подготовила Наталья СЕМЕНОВИЧ

Надежды нового года

Более 70 шахматистов 1999 г.р. и моложе из городов Ивацевичи, Барановичи и Минск приняли участие в открытом городском турнире «Надежды нового года», который прошел в Барановичской ДЮСШ №1 25-26 декабря.

В первый день соревнований прошло личное первенство среди юношей и девушек со спортивным разрядом не ниже третьего. Оно завершилось победой барановичанина Евгения Петрушко. Первую тройку дополнили Павел Хмелюк и Евгений Малофеев (оба – ДЮСШ №1 г. Барановичи).

Во второй день соревнований были определены сильнейшие игроки среди самых юных шахматистов. Абсолютным победителем турнира, набравшим 7 очков из 7 возможных, стал участник чемпионата Европы по шахматам этого года – минчанин Кирилл Величко. Второе и третье места у наших Кирилла Грибчука и Максима Козина соответственно (ДЮСШ №1). Среди девочек убедительную победу одержала Вероника Кузмук из г. Барановичи.

В командном зачете сильнейшей стала команда «Форпост» (г. Минск). Минчане набрали одинаковое количество очков с барановичской «Проходной пешкой», однако, поскольку в личном зачете лидировал минчанин, золото турнира было присуждено гостям. Серебро досталось нашей «Проходной пешке», а бронза – барановичской «Победе» (тренер Ю. Круликовский).

Юлия ИВАШКО

Триумф воли

В рамках матча 1/16 кубка Беларуси по мини-футболу 26 декабря барановичский «Локомотив» у себя дома разгромил гостей из Жлобина –10:3.

Первый гол родился на 8-й минуте. Пас с левого фланга Игоря Бобко завершился точным «выстрелом» Евгения Макарея. 7 минутами позже попадание мяча в штангу ворот «Локомотива» закончилось тем, что отскочившую сферу один из игроков «Жлобина» отправил в пустую рамку. 1:1.

События стали разворачиваться быстрее. На 23-й минуте Иван Кот точно ассистировал Тимофею Дедулько. Еще один оборот секундной стрелки, и Андрей Сладинский метко послал мяч в ворота. 3:1. На 26-й минуте гости также показали, что имеют «дальнобойную артиллерию». 3:2. Но блиставший в тот вечер Сладинский не остался в долгу перед болельщиками и вскоре красивым ударом снова отправил мяч в ворота соперника. В начале второго тайма Сладинский отобрал кожаный снаряд у неприятеля и с «гроссмейстерской» дистанции загнал мяч в цель. 5:2. Через 2 минуты встрепенувшийся «Жлобин» сумел отквитаться за гол.

А дальше для приезжей команды начался сущий кошмар. «Локомотив» разошелся не на шутку, а разваливавшийся на глазах соперник ничего не мог этому противопоставить: на 49-й минуте Александр Александрович забил со штрафного, через 4 минуты Игорь Бобко в ходе массированной атаки оказался самым расторопным. 7:3. На 54-й минуте Александр Бирук замкнул прострел. 8:3. Под конец поединка соперник заменил своего голкипера на дополнительного игрока. Но им это не помогло: на 64-й минуте бежавший из центра площадки Бобко «наказа» «Жлобин» за данную авантюру. 9:3. И на 67-й минуте Сладинский поставил жирную точку – 10:3.

Дмитрий КУЗНЕЦОВ

УТОЧНЕНИЕ

В № 51 «IP» от 22.12.2010 года в статье Игоря Пурплевского «Новости футбола» читатели неправильно истолковали предложение: «*Когда номер сдавался в печать, стало известно, что руководство «Гомеля» согласилось отпустить Колядко*». Любители футбола выдали желаемое за действительное, подумав, что Михаил Колядко переходит в ФК «Барановичи». Вот что рассказал сам Михаил по телефону: «*Мой контракт с ФК «Гомель» заканчивается в начале января 2011 года. В течение ноября-декабря я не получал никаких предложений от руководства ФК «Барановичи» по вопросу моего перехода в эту команду. Даже если бы такие переговоры и велись, то я сомневаюсь, что «Барановичам» бы оказалось под силу заплатить сумму компенсации, которая полагается за меня как футболиста, не достигшего 23 лет. Летом мой переход в вашу команду не состоялся из-за нежелания гомельского руководства куда бы то ни было отдавать меня в аренду*».

Дмитрий КУЗНЕЦОВ

Серебряный медалист дважды повержен

Волейболистки барановичского «Атланта-БарГУ» в субботу и воскресенье в спортивном комплексе «Атлант» убедительно переиграли серебряных призеров прошлогоднего чемпионата страны «Коммунальник» из Могилева с одинаковым счетом 3:0.

Дебют в первом матче больше удался гостьям, которые повели в счете – 3:1, 4:2. Но после силовых подач нашей Анастасии Лешик счет на табло поменялся уже в пользу хозяек – 7:4. Дальнейшие действия барановичских волейболисток показали, что блок соперниц был явно не готов для отражения ударов той же Лешик, Анны Вашкевич, Галины Каршакевич, и первый сет закончился убедительной победой «Атланта-БарГУ» – 25:16.

В начале второй партии наши волейболистки явно расслабились, о чем говорит и счет 4:7. А тут еще в одной из атак серьезнейшую травму колена получила член сборной страны Анастасия Лешик. Игра остановилась на довольно продолжительное время, но наша волейболистка так и не смогла без посторонней помощи покинуть пределы площадки. Срочно прибывшая машина «Скорой помощи» увезла Анастасию в больницу.



Фото Людмилы ПРОКОПОВОЙ

• Несмотря на все усилия, могилевским волейболисткам (в синих майках) пришлось уйти с площадки побежденными

Вместо травмированной волейболистки главный тренер барановичского клуба Борис Коляда бросил в бой опытнейшую Светлану Галкину. Но до второго технического перерыва счет на табло в пользу гостей – 11:16. В эти минуты редким мастерством и хладнокровием блеснула, как и подобает капитану, связующая Кира Якимова. Она зачастую брала инициативу на себя, атаковала сама, неожиданно для соперниц точно скидывала мяч в незащищенные участки площадки. Счет сравнялся – 17:17. И хотя соперницы нашли в себе силы выйти вперед 21:19, концовку лучше провели волейболистки «Атланта-БарГУ», выигравшие эту сложную для себя партию – 27:25.

Когда в третьем сете на табло зажглись цифры – 21:6(!) в пользу хозяек, стало ясно, что воспитанницам Александра Климовича в этот день придется уйти с площадки побежденными. И хотя хозяйки в эти минуты расслабились, ход этого сета изменился лишь более почетным поражением гостей – 25:14 в третьей партии и 3:0 в матче.

И во второй день хозяйки только раз на мгновение дали усомниться своим почитателям в окончательном успехе. Две партии «Атлант-БарГУ» выиграл без проблем – 25:20 и 25:22. Все шло по плану и в третьей до счета – 21:18. Четыре проигранных очка подряд поменяли счет уже на тревожные – 21:22, 22:23. Но последовал минутный перерыв Бориса Коляды, после которого счет стал уже – 24:23. В последней атаке Анастасия Молосай была безупречна – 25:23 и опять «сухие» – 3:0.

И в противостоянии дублеров дважды сильнее были барановичские волейболистки, одержавшие победы 3:0 и 3:0.

В чемпионате наступает почти месячный перерыв, вызванный проведением еврокубков. 22-23 января в Минске наш клуб будет экзаменовать чемпион страны «Минчанка», а через неделю в родном зале команда встретится с брестским «Ковровщиком».

Анзор КОДАКАНОВ

Наши на Baby Cup

Два серебряных комплекта медалей и две бронзы завоевали маленькие представительницы художественной гимнастики нашего города на традиционном детском международном турнире по художественной гимнастике Baby Cup, проходившем 21 декабря в столичном Дворце спорта.

Среди девочек до 5 лет пара в составе трехлетних Софьи Солейко и Ксении Алексеевой выполнила свою композицию «Мальчик с пальчик, девочка с мизинчик». Ксения, которой выпала роль «кавалера», нисколько не испугалась, а сыграла свою партию, как и должен это делать представитель сильного пола. Наградой нашим гимнасткам стали серебряные медали и подарки.

Очень острой конкуренцией отмечены соревнования среди девочек 2003 года рождения. Наши Глория Корза и Алена Иванова со своей композицией «Кляксочки» завоевали бронзовые медали. Могли бы показать результат и повыше, да им забыли положить в «чернильницу», в которой их выносили на подиум, поролоновые «кляксочки», необходимые по сценарию номера.

Зрители долго не отпускали со сцены участников номера «Мультики-пультики», выполненного 12-ю барановичскими гимнастками. За эту композицию судьи выставили


Фото Светланы ПОНКРАТЬЕВОЙ

• Даже в образе «кляксочек» Глория Корза и Алена Иванова продолжали оставаться невероятно грациозными

нашим маленьким артисткам 98 баллов из ста, но даже этих высоких баллов не хватило для попадания в тройку призеров.

В возрастной группе 2001 года рождения серебряные награды у барановичского дуэта в составе Анастасии Смолик – Ксении Осовцевой, исполнивших композицию «Маленький принц».

В этой же возрастной группе сольный номер Эвелины Мицкевич «Райская птица» был отмечен бронзовой медалью.

Отметим тренеров, готовивших наших гимнасток к соревнованиям, – Светлану Понкратьеву, Елену Тюха, Екатерину Пучкову и хореографа Инну Игнатьеву.

Слова благодарности следует отнести и родителям наших юных гимнасток. Так, мама одной из спортсменок Мария Скидан, внесла основной вклад в пошив костюмов для выступлений. Не остались в стороне и папы Алексей Иванов и Владимир Барбарич, изготавливавшие декорации. И, наверное, не многие знают, что последний, известный в городе как протоирей Покровского собора отец Владимир, сам отличный спортсмен – победитель республиканских соревнований по самбо в девяностые годы прошлого века.

Анзор КОДАКАНОВ

Творим праздник

Создать в загородном доме и в саду новогоднюю атмосферу совсем несложно: используйте все, что есть под рукой, и фантазируйте, фантазируйте, фантазируйте...



Фото с сайта www. supersadovnik.ru

Ярко и загадочно

Участок, постройки, деревья украсьте яркой иллюминацией – и ощущение зимней сказки будет обеспечено.

Каким образом можно создать новогоднюю иллюминацию? Есть масса оригинальных решений, среди которых легко найдется вариант, подходящий вам. Самые доступные варианты – обыкновенные гирлянды, развешанные в окнах, а также на террасе дома. Самые оригинальные – контурная иллюминация, подчеркнутые при помощи разноцветных огоньков отдельные элементы построек, веранды или беседки и даже растущие на участке деревья и кустарники. Весьма интересно смотрятся гирлянды, проложенные вдоль дорожек, а также украшенные ими скамейки.

Однако при использовании гирлянд на участке важно помнить не только о дизайне, но и безопасности. Они не должны создавать повышенную нагрузку на электросети, быть выполнены из качественных материалов, располагаться вдали от легковоспламеняющихся материалов. Кроме того, важно обеспечить максимально надежное крепление элементов и их устойчивость к неблагоприятному воздействию окружающей среды.

Игрушки для уличной елки

Украсить к празднику настоящую живую елку, растущую во дворе, – эта идея нравится многим. Правда, для того чтобы результат радовал глаз, а украшения продержались долго, нужна некоторая подготовка.

Игрушки для уличной елки несколько отличаются от «домашних». Здесь лучше использовать крупные, хорошо узнаваемые формы. Кроме того, игрушки должны быть легкими, прочными и непромокаемыми.

Материалом для подобных игрушек могут стать красивые, но уже ненужные упаковки: пластиковые или жестяные подарочные коробки, сумки и пакеты из тонкого пластика, обертки от цветов и даже пакеты от молока или сока.

Разнообразить декор некоторых игрушек можно с помощью елочных бус. Прикреплять бусы лучше на горячий клей. А можно просто пришить их к основе нитками в тон.

В обычной формочке можно заморозить цветные «бусины»: добавьте в воду немного любой краски, залейте ее в ячейки формы и вложите тонкую веревочку так, чтобы, вынимая лед из формочек, вы получили низку «бусин».

Новогодние шишечки

Шишки хвойных деревьев также можно использовать в новогоднем интерьере, что придаст ему красочный штрих, жизнеутверждающие и теплые ноты.

Шишки с деревьев разных видов отличаются размерами и формами. Их легко распилить, а для склейки подойдет практически любой клей. Чтобы придать еловой шишке изогнутые очертания, достаточно замочить ее на сутки в воде, а затем зафиксировать в нужном положении с помощью бечевки. Высохнув, шишка сохранит заданную форму. Раскрасить шишки можно при помощи серебряного или золотого спрея.

Вариантов новогодних украшений с шишками не счесть. Можно соорудить нарядные подвески или елочные игрушки. Украсят они и парадные банты, и кольца для салфеток, и подсвечники, и венки.

Рождественский венок

Сделать его самостоятельно нетрудно. Понадобятся: толстая прочная проволока (такой длины, чтобы при соединении ее концов получился круг желаемого диаметра), несколько кусочков тонкой проволоки для прикрепления веток и украшений, садовые ножницы, ветки натуральной ели, сосны или искусственные еловые веточки (также можно использовать гибкие прутья), любые украшения – игрушки, шишки, фрукты и т. д.

Нужно соорудить крепкий круглый проволочный каркас желаемого диаметра. Еловые ветки нарезать длиной по 20-25 сантиметров, чтобы было удобно их вплетать в венок. Вплетать первый слой веток по кругу в одну сторону, скрепляя их проволокой. Второй слой вплетать поверх первого, но против хода первого круга. Также скреплять проволокой. Слоев может быть несколько, главное, чтобы венок был пышным.

Теперь украшения. Обычно начинают с ленты: ею оплетают венок, художественно укладывая складки и закрепляя. Если не по вкусу ленты – возьмите электрическую гирлянду. Включенная, она будет смотреться очень эффектно. Далее по всему венку раскладываются и закрепляются проволокой любые украшения: шишки, игрушки, мишура, сушеные фрукты, ягоды, цветы. Такой венок можно повесить на входную дверь или на стену в доме.

Лунный календарь с 29 декабря по 4 января

29 декабря. Луна в этот день настраивает на красоту и гармонию: наряжайте новогоднюю елку, украшайте дом к празднику.
30 декабря. Угостите тепличные растения органикой, полейте. Проверьте садовые деревья, кустарники и многолетние цветы. Если необходимо, подсыпьте снега.
31 декабря. Осмотрите комнатные растения, при необходимости полейте, удалите засохшие листья и ветки.
1 января. День неблагоприятен для любых посадок и пересадок растений. Отдыхайте.
2 января. Самое время заняться домашними и тепличными растениями: внимательно осмотрите их, проведите опрыскивание от вредителей и болезней.
3 января. Удаляйте в теплицах сорняки, боритесь с вредителями, рыхлите почву. Приготовьте земельные смеси для будущих посадок и пересадок. Во второй половине дня можно посадить корнеплоды в закрытом грунте.
4 января. День неблагоприятен для любых работ. Займитесь планированием, проверьте семенной фонд, возьмите на заметку, чего не хватает.

Число	День	Знаки зодиака	Время восхода	Время захода	Фазы Луны	Лунный день
29	Ср	Скорпион	1:07	10:52	4-я четв. (убывающая Луна)	24
30	Чт	Скорпион	2:34	11:12	4-я четв. (убывающая Луна)	25
31	Пт	Скорпион	3:59	11:39	4-я четв. (убывающая Луна)	26
1	Сб	Стрелец	5:17	12:16	4-я четв. (убывающая Луна)	27
2	Вс	Стрелец	6:24	13:06	4-я четв. (убывающая Луна)	28
3	Пн	Козерог	7:16	14:09	4-я четв. (убывающая Луна)	29
4	Вт	Козерог	7:54	15:22	Новолуние	30//1



Почему мандарины – символ новогодних праздников?

Мандарины и Новый год «нашли друг друга» примерно в 1000 году до н.э. в Китае. Традиция дарить хозяевам эти фрукты (в количестве 2 штук), приходя в гости, возникла из-за того, что на китайском языке произносимое «пара мандарин» созвучно со словом «золото». Китайцы верят, что такой презент способен принести счастье как дарящему, так и одариваемому человеку.
А в наш новогодний уклад эту традицию внес советский дефицит. Тогда на магазинных прилавках не было ни бананов, ни киви, ни клубники... И только мандарины, которые как раз к этому времени поспевали в Закавказье, спешили на столы советских граждан.

Цветочный гороскоп



Горечавка желтая (родившиеся 1 – 10 января)

Человек, рожденный под этим знаком, упорно добивается цели за счет трудолюбия и усидчивости. Его, как правило, любит начальство. Люди этого знака отзывчивы, исполнительны, скромны и застенчивы, не любят большие компании, гораздо уютнее себя чувствуют дома, в любимом кресле перед телевизором. Они не склонны сплетничать, распространять слухи, зато охотно дают деньги в долг. Это прекрасные друзья, нетребовательные и вместе с тем умеющие пойти на жертву. Верные мужья и жены, отличные родители.

Уважаемые читатели!

Поздравляем вас с наступающим Новым 2011 годом. Желаем дружной весны, теплого лета и щедрой осени.

Мы ждем от вас писем. Расскажите нам о своих секретах в выращивании комнатных, садовых и огородных культур, поделитесь интересными наблюдениями.
Ждем ваших писем по адресу: ул. Брестская, 224 А-4, г. Барановичи, 225406 с пометкой «Сад-огород» или на электронный адрес Nataliya@intex-press.by.

Материалы полосы подготовила Наталья СЕМЕНОВИЧ





Детское время



Поздравляем с днем рождения!



Машенька Нестер.
3 января исполняется 1 годик



Роман Дешко.
2 января исполняется 3 года



Алиса Ходзинская.
30 декабря исполняется 2 года

Высылайте фотографию будущего именинника не позже чем за две недели до праздника. В письме разборчиво напишите его имя, фамилию, день и месяц рождения. Вложите в свое письмо чистый конверт с маркой и со своим обратным адресом.

Галерея рисунков



Владислав Алешкевич, ученик 2 «В» класса СШ № 13



Веста Лукашеня, 8 лет



Александра Артюх, ученица 4 класса гимназии № 4

С Новым годом!



Дорогие ребята! Поздравляем Вас с наступающими праздниками – Новым годом и Рождеством!

Спасибо всем, кто участвовал в наших конкурсах, присылал свои рисунки, стихи, рассказывал нам свои новости. Самым-самым активным нашим читателям – Егору Петрушко, Владиславу Алешкевичу, Марии Коваль, Насте Нестерук – мы отправили поздравительные письма с календариками.

Новогодняя викторина

1. Родина елочки.
2. Старинный ритуальный танец у елки.
3. Кто развлекал елочку песенками.
4. Он пробегал мимо елочки рысцой.
5. Природное явление, при котором люди часто падают на улице.
6. Новогодний бал, где все скрывают свое лицо.
7. Ледовое литье.
8. Новогодняя «скульптура», созданная из природного материала.

Ответы: Лес. 2. Хоровод. 3. Метель. 4. Волк. 5. Гололед. 6. Маскарад. 7. Каток. 8. Снеговик.

Новогоднее стихотворение Саши Здановича

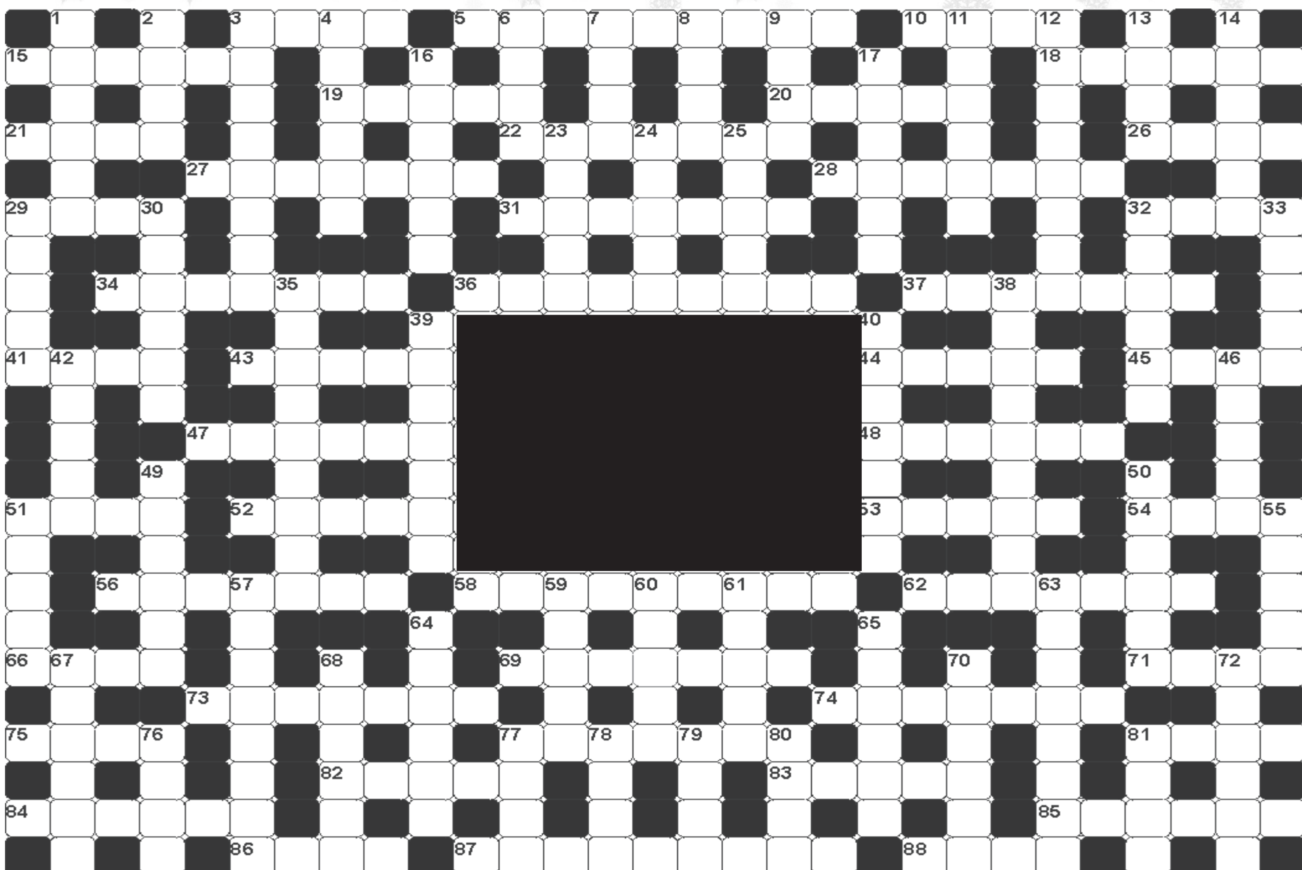
Наступает Новый год!
Дед Мороз уже нас ждет.
Двери открываем,
Новый год встречаем.
Вот и Дед Мороз идет,
Заждался его народ.
Вот и падает наш снег,
Не падал целый век.
Вот уходит Дед Мороз,
Вот и нам домой пора,
Завтра сбудутся желанья,
И на улицу – ура!



Фото с сайта www.raskraska.com

Материалы полосы подготовила Зина ДРОЗД

КРОССВОРД



По горизонтали:

3. Манто Снегурочки. 5. Пряное вино. 10. Дикая снежная кошка. 15. Женская рубашка. 18. Амброзия богов. 19. Разгульная попойка. 20. Курица на вертеле. 21. Транспортное средство Ходжи Насреддина. 22. Шиворот-навыворот. 26. Рак-аристократ. 27. Степной рельеф. 28. И от дедушки ушел, и от бабушки ушел. 29. Невегетарианский продукт. 31. Рождественская птица. 32. Форма торта. 34. «Больничный» школьника. 36. Узкоспециализированная больница. 37. Тесто на сметане. 41. Бульон для окрошки. 43. Склад бумажной мудрости. 44. Монетный «орел». 45. Народное средство от изжоги. 47. Сын царя Салтана. 48. Студенческая казарма. 51. Рыжая Патрикеевна. 52. Кисломолочный напиток. 53. Деликатес для Бобика. 54. Лавровая пряность. 56. Место посиделок царя, царевича, короля, королевича... 58. Бродвей для ученого кота. 62. Сладкое елочное украшение. 66. Вероятная возможность успеха. 69. Лютый месяц. 71. Прическа девицы-красы. 73. Вотчина прораба. 74. Топорик альпиниста. 75. Завязка на подарке. 77. Напиток бандито-гангстерито. 81. Фруктовый холодец. 82. Косметическая присыпка. 83. Отец жены. 84. Странник. 85. Твердая итальянская колбаса. 86. Летающий акушер. 87. Золушка для мачехи. 88. Предмет для жеребьевки.

По вертикали:

1. Пятерня рака. 2. Деликатес на заливное. 3. Орган папы Карло. 4. Мини-купальник. 6. Навостряющиеся полозья. 7. Рекламный газ. 8. Лгун, враль. 9. Система упражнений йоги. 11. Песенный гарнитур. 12. Скульптура из снега. 13. Сквозняк в расписании. 14. Хохлатый попугай. 16. Советский мебельный набор. 17. Кулинарные изделия, которые не рекомендуется печь сапожнику. 23. Дорожный сугроб. 24. Цирковая сцена. 25. Орех для «Баунти». 29. Торба Деда Мороза. 30. Летние каникулы. 32. Сережки-прищепки. 33. Отважная подружка Кая. 35. Итальянская лапша. 38. Новогодние «змейки». 39. Профессия Квазимодо. 40. Хижина папы Карло. 42. Шотландская водка. 46. Грушевый леденец. 49. Ватная перина. 50. Оренбургская пуховая накидка. 51. Азиатский пресный хлеб. 55. Сибирский лес. 57. «Самолет» Дюймовочки. 59. Щипцы кузнеца. 60. Дед – Красный нос. 61. Обойный сверток. 63. Танцор на коньках. 64. Десятидневка. 65. Столица юмора. 67. Колпак для лампы. 68. Ориентир для посланных на все четыре стороны. 70. Кусок апельсина. 72. Мозги Страшилы. 76. Защита от полуденного зноя. 77. Дремучий лес. 78. Невежа. 79. Рыба – тезка реки. 80. И крестный, и святой. 81. Копье пчелы.

Ответы на кроссворд, опубликованный в № 51

По горизонтали:

3. Баба. 5. Рождество. 10. Снег. 15. Скалка. 18. Ариэль. 19. Вьюга. 20. Тулуп. 21. Врач. 22. Грамота. 26. Рагу. 27. Франция. 28. Желудок. 29. Икра. 31. Сметана. 32. Морж. 34. Магазин. 36. Монпансье. 37. Куранты. 41. Коза. 43. Смотр. 44. Ступа. 45. Луна. 47. Гарнир. 48. Оратор. 51. Пиво. 52. Озноб. 53. Тесто. 54. Вымя. 56. Снегирь. 58. Циферблат. 62. Игрушка. 66. Хряк. 69. Насморк. 71. Айва. 73. Колибри. 74. Самовар. 75. Осел. 77. Закалка. 81. Волк. 82. Санки. 83. Марля. 84. Помело. 85. Огурец. 86. Пюре. 87. Календарь. 88. Гном.

По вертикали:

1. Окорок. 2. Ключ. 3. Балерина. 4. Бивень. 6. Очаг. 7. Дача. 8. Сало. 9. Вата. 11. Нептун. 12. Гармошка. 13. Литр. 14. Флюгер. 16. Мюзикл. 17. Клиент. 23. Роман. 24. Метла. 25. Тонус. 29. Игрок. 30. Ананас. 32. Метель. 33. Жажда. 35. Заморозки. 38. Репетитор. 39. Прорубь. 40. Ассорти. 42. Овощи. 46. Налим. 49. Сосняк. 50. Свекла. 51. Посох. 55. Ягода. 57. Гороскоп. 59. Фраза. 60. Рюмка. 61. Ларек. 63. Управдом. 64. Корона. 65. Швабра. 67. Рассол. 68. Миксер. 70. Хозяин. 72. Вольер. 76. Лжец. 77. Зима. 78. Кофе. 79. Лорд. 80. Амур. 81. Внук.

Судоку – это просто и гениально!

1**

3						6	4	
9			3	6			1	
2			4	8			7	
		2	1		5	3		
	9	6				2	5	
		4	6		9	1		
	5			7	3			1
	1			9	4			8
	2	8						9

2***

			1	5	4			
6	3					4		
	9					2		5
						1	6	9
			5	3	8			
2	4	7						
3		8					7	
		4					5	1
			2	6	7			



УЛЫБНЕМСЯ ВМЕСТЕ

* * *

Новые компьютерные вирусы:

«Ленин» – даже если компьютер полностью выключен, лампочка на мониторе горит.

«Сталин» – система начинает приказывать вам, за невыполнение приказа грозит отформатировать диск С.

«Хрущев» – навешивает на Рабочий стол gif-изображение ботинка, в Microsoft Word размещает на полях рисунки с кукурузой.

«Брежнев» – компьютер начинает дико тормозить, колонки издают невнятные звуки.

«Андропов» – удаляет файлы и папки, которые, по его мнению, приносят вред системе.

«Горбачев» – пытается ускорить работу системы, из-за чего диск С физически разваливается на части.

«Ельцин» – система периодически падает, при значительных нагрузках на процессор зависает.

«Путин» – сам по себе даже полезен, но каждые 4 года его надо переустанавливать, иначе он установит на компьютер вирус «Медведев».

«Медведев» – переименовывает файлы и папки, в качестве стартовой страницы интернета устанавливает видеоблог Дмитрия Медведева.

* * *

– Ты меня любишь?

– Да.

– Сильно?

– Сильно.

– А что тебе нравится больше всего?

– Пиво.

* * *

– Папочка, дай мне 20 тысяч рублей, – говорит сын.

– А мне – 50, – просит дочь.

– А мне нужно 200, – добавляет жена.

– Да что с вами сегодня случилось? – удивляется отец.

– Ты забыл? У тебя сегодня день рождения!

* * *

Длиннобородый человек пришел в парикмахерскую:

– Сделайте мне посередине бороды вырез.

– Для вентиляции?

– Нет, моя жена подарила мне галстук и хочет его видеть.

* * *

Разговор между депутатами:

– Вы почему не были на вчерашнем заседании, коллега?

– Вчера я решил выспаться дома.

* * *

Проснувшись утром в субботу, Штирлиц подумал:

– Как хорошо вчера с Мюллером и Айсманом в отделе посидели. Вроде и выпили немало, а голова совершенно не болит, да еще суббота и воскресенье впереди!

Голос Копеляна за кадром:

– Он и не подозревал, что уже наступил вторник...

* * *

По сведениям сотовых операторов, среди поздравительных новогодних СМС с огромным отрывом лидирует следующая: «Спасибо! А кто это?»

* * *

Из новостей.

– Путин запустил турбину Саяно-Шушенской ГЭС.

– А уж как страну запустил...

* * *

На причале лодочной станции стоит мужик с мегафоном и монотонно повторяет:

– Лодка номер девять, ваше время истекло. Возвращайтесь!

Подходит пацан и говорит:

– Дядя, у тебя на станции всего семь лодок. Откуда взялась девятая?

Мужик также монотонно в мегафон:

– Лодка номер шесть, что у вас случилось?

* * *

– Почему Ной на Ковчеге поплыл в Армению?

– Потому, что в Украину не хотела плыть свинья!

Спасибо за то, что Вы выбрали газету intex-press

intex-press
Учредитель издания
ООО «Издательский дом «Интекс-пресс»
Цена свободная

И.о. главного редактора Анжела Николаевна БЕЛУШ
Свидетельство о регистрации N 308. Газета зарегистрирована Министерством информации РБ. Объем: 5 усл. печ. листов. Тираж 20 010 экз.
Адрес редакции: 225406 г. Барановичи, ул. Брестская, д. 224 А-4.
Подписано в печать 28.12.2010 г. в 19.00. Зак. № 6310.
Отпечатано в РУП «Издательство Белорусский Дом печати», г. Минск, пр-т Независимости, 79. ЛП № 02330/0494179 от 03.04.2009 г.

Рукописи и снимки не рецензируются и не возвращаются. Ответственность за достоверность публикуемых фактов и событий несут авторы. Высказанные в присланных материалах мнения могут не совпадать с точкой зрения редакции газеты и не налагают на нее никаких обязательств. (К) - материалы публикуются на правах рекламы.
Телефоны отделов редакции газеты:
гл. редактор 41-70-78, размещение рекламы 44-75-61, 44-75-65; журналисты 41-69-00; отдел доставки 41-64-11. www.intex-press.by.
E-mail: News@intex-press.by
Газета распространяется совместно с газетой «Интекс-пресс плюс».


ISSN 1991-9999